

کہیت تیار کر نیک اہتمام لازم ہے اور جب مالگھ کا زمانہ آوے تب پونڈے کے ٹکرے
 جسکو ٹون کہتے ہیں زمین میں نصب کرنا چاہئے ہر ٹون اس وضع کا ترشا ہوا ہو کہ
 اوس میں دو صبح آنکھ تو ضرور موجود ہوں بونیکے بعد پانی سے کہیت کو سیراب
 کرنا چاہئے اور اکثر سیراب رکھنا چاہئے خاصکر ایام گرما میں کہ سیرابی کثیر کی حاجت
 ہوتی ہے ٹونوں کو نصب کرنے پر کچھ عرصہ کے بعد پونڈے کی گاجیان نمودار
 ہونگی اور مردور ایام سے جتنا ترقی کرتی جائیگی گنے کی کاشت میں اس بات کا لحاظ ضرور
 ہے کہ گنے کے کہیت میں اکثر سوہنی اور کوڑنی ہوا کرے گھانس اور دیگر خاشاں اگنے
 نہ پائیں ایسا کرنے سے پونڈا حسب مراد بالیدہ ہوتا ہے اوسکی شادابی و نرمی و شیرینی
 ترقی کر جاتی ہے جس کہیت میں یکبار پونڈا ہوا یا چکے پھر اوس کہیت میں دو سال پونڈا نہیں ہونا
 چاہئے یعنی اوس کہیت کو افتادہ طور پر رکھنا چاہئے یا ایسی چیز ہوتی چاہئے کہ جو بہت
 جاذب مادہ زمین نہو یا جکے ہونے سے زمین خود درست ہوتی ہو جیسے کدو لکڑی کہیرا
 وغیرہ۔ جب تک پونڈا پختہ نہ ہو لے زمین سے علیحدہ نہ کیا جائے۔ ایام برشکال کے بعد
 پونڈے میں پھنگی آتی ہے۔ ایام سرما اسکے ذائقہ کے جانیکا بہترین زمانہ ہے لیکن
 احتیاط کے ساتھ رکھنے سے کہیت میں پونڈا چیت تک بخوبی رہ سکتا ہے اور آفتاب
 اسکی شیرینی اور بھی زیادہ ترقی کر جاتی ہے۔ غیر فصل میں ہی پونڈا تیار کیا جاسکتا
 صرف کسی قدر نگاہداشت زیادہ درکار ہوتی ہے۔

Plantain

کیلا

جسے عربی میں موز کہتے ہیں ایک معروف اور مشہور درخت ہے بنگالہ اور دکن میں کثیر لگایا
 مگر ہندوستان کے اکثر حصوں میں روئیدہ ہوتا ہے۔ شملہ کے جوار سی دیہات میں
 بھی کیلے کے درخت قلیل نہیں ہیں اس سے یہ معلوم ہوتا ہے کہ کیلا بعض کوہستانی

بھی روئیدہ ہوئیگی صلاحیت رکھتا ہے۔ اطراف کو ٹکڑہ میں جو دریاے ستلج کے کنارے واقع ہے اسکے درخت دیکھے جاتے ہیں بمبئی میں بھی کیلے کی بعض عمدہ قسمیں جوڑ ہیں۔ ہندوستان کے علاوہ امریکہ میں کیلا بہ کثرت پیدا ہوتا ہے۔ ایشیائی مقاموں سے سواصل بلاد عربستان و یمن و عمان و بصرہ و بناویر ایران میں بھی کیلا پایا جاتا ہے مگر نہ اوس کثرت کے ساتھ جیسا کہ ہندوستان میں اسکی کثرت دیکھی جاتی ہے۔

باغون میں لگانے کے قابل جو کیلے کی قسمیں ہیں مندرج نقشہ ذیل ہوتی ہیں۔

پریشاری	نام قسم	کیفیت
۱	مرتب <i>Mar tabar</i>	اسکا اصل نام امرت بان ہے مجھے یاد آتا ہے کہ مصنف آرائش محفل نے بھی نام لکھا ہے یہ حال نام جو ہو یہ کیلا بہت عمدہ اوفیس ہوتا ہے بلکہ بعضوں کی یہ رائے ہے کہ بخالہ میں اس سے بہتر کوئی کیلا نہیں ہوتا ہے لیکن فرمنج صاحب چمپا کو تمام اقسام کے کیلون پر ترجیح دیتی ہیں مولف کی دانست میں مرتبان کو اگر چمپا ترجیح نہیں ہے تو برابری میں کوئی گفتگو ہی نہیں ہے لیکن ہے یہ کہ فرمنج صاحب کا تجربہ مولف سے وسیع تر ہے عمدہ چمپا ممکن ہے کہ تمام اقسام کے کیلے پر ترجیح ہو۔
۲	چمپا <i>Chumpha</i>	بقول فرمنج صاحب اس سے زیادہ کوئی کیلا

لذیذ نہیں ہوتا ہے۔ واقعی اسکی عمدگی بہت
 کچھ قابل تعریف ہے اس قسم کے کیلے کا خیت
 سرخی مایل ہوتا ہے۔ تنہ اور پیچے میں سرخی
 ہوتی ہے اسی سرخی کے باعث اور اقسام کیلے
 سے فوراً ممیز ہو جاتا ہے۔ چمپا کی پہلی چہانچ
 طول میں ہوتی ہے بچے پر زرد کمرہائی رنگ
 ہو جاتی ہے۔ اور جب تک کہ خوشی سے اسکی
 پہلیان غایت پھلگی سے خود جدا نہ ہونے لگیں
 تب تک سمجھنا چاہئے کہ مراد پر نہیں آیا ہو۔
 چمپا کے مانند ہوتا ہے فرق یہی ہے کہ اسکی
 پہلیان چمپا کی پھلیوں سے جھوٹی ہوتی ہیں۔
 یہ قسم بھی عجیب لذیذ میوہ پڑھتی ہے۔ بہت
 مولف ڈھلکی مرتبان چمپا چینی چمپا یہ سب
 قسمیں ایک دوسرے کی ہم پہلو ہیں اور
 یکساں قابل توجہ ہیں۔ مرتبان کے درخت
 سے ڈھلکی کو بڑی مشابہت ہے فرق یہی ہے
 ہے کہ ڈھلکی کا اعلیٰ حصہ کے تنو میں جو میوہ
 دھاریان ہوتی ہیں وہ مرتبان کی دھاریوں
 سے میں گو نہ زیادہ عریض ہوتی ہیں سوا
 اسکے ڈھلکی کے برگ کے نیچے والی سطح
 میں مایہ باچونے کے سفوف کی طرح مکی کوئی

۳ چینی چمپا (Chumpra)

۴ ڈھلکی Dacca

شے سفید بہ کثرت ہوتی ہے جو چھوٹے سے
ہاتھوں میں پٹ آتی ہے۔

اس کیلے کی پتلیاں طول میں ۴ انچ تک ہوتی ہیں
پختہ ہونے پر اسکا پھل ہلکا زرد رنگ ہو جاتا ہے۔
مگروک اور ڈنٹی اسی کچور رہ جاتی ہے۔ حالت
غایت پختگی میں بھی اسکی پتلیاں گھود سے نکلا
چھپا کی پتلیوں کی مضبوطی کے ساتھ لگی
رہتی ہیں۔

اسکی پتلیاں چوٹی ہوتی ہیں اور پختہ ہونے پر کھپا
قابل شیریں ہو جاتی ہیں۔ صوبہ بہار میں اسکی
دو یا تین قسمیں دیکھی جاتی ہیں اور وہ ان کے
باغون میں اسکے درخت کثیر الوجود ہیں۔

عوام پسند ہے کوئی لطف نہیں رکھتا مگر اسکی
گھود بڑی ہوتی ہے اور بعض سرزمین میں یہ
کیلہ کب قدر شیریں بھی ہوتا ہے جب اچھو
کیلے کہا نے کو نہ طبع تب اسکو کہا لینا جائز ہے
یہ کوئی شے خوردنی نہیں ہے مگر ہنود اسکے
بہت خواہان رہتے ہیں اسواسطے کہ یہی کیلا
مذہبوا ہوتا ہے۔ اسکا قد بہت کشیدہ اور
پتے نہایت شخ سبز رنگ ہوتے ہیں قسم
مال جوگ بے نمبر ۴ سے خراب ہوتی ہے۔

چنیا

مال جوگ یا موہن ہوگ

Mishun Bhog.

Kuntela کھنٹلا

صوبہ بہار میں اسکو یا اسکی ایک قسم کو
سنگلیا کہتی ہیں ترکاری کے مصرف کا ہونا
ہندو اسکو بہ شوق تمام پکا کر کھاتے ہیں۔
ہندوؤں کی اکثر مذہبی تقریروں میں کام آتا ہے۔
یہ بھی مثل نمبر ۷ کے مصرف ترکاری کو مصرف
ہوتا ہے یا جانوروں کی غذا کے قابل ہوتا ہے۔
اسکی پتلیاں بہت دراز ہوتی ہیں۔

کچ کیلا

۸

یہ قسم بھی ڈھکی کے مثل نہایت عمدہ ہوتی ہے
اس سے باغ کی بڑی زینت تصور ہے لیکن یہ
قسم قلیل الوجود ہے تنہا اور ڈانٹ سرخ ہوتی
ہے اور پہل بھی حالت خامی میں سرخ رنگ
ہوتا ہے مگر پختہ ہونے پر زردی آمیز سرخ
ہو جاتا ہے۔

رام کیلا *Musa Rubra*

۹

یہ بھی لذیذ پہل پیدا کرتا ہے اور بہت کچھ قابل
توجہ ہے۔ اسکا قد پست اور تناعرضیہ ایک
دوسرے سے نہایت فریقہ دیکھنے میں اسکا
درخت بہت پست قد اور کوتہ گردن معلوم
ہوتا ہے۔ اسکی گھود بہت بڑی ہوتی ہے۔
اور پتلیاں موٹی اور طول میں کم سے کم و مثل
انج پختہ ہونے پر بھی کسی قدر سبز بھاتی ہیں
اس کیلو کی پتلیاں مراد پر آتی ہی فوراً سرخ ہوتی

کیلا کیوندش *Cavendish Plantain*

۱۰

مین اس واسطے انکا عین حالت کمال چنگی مین
ذائقہ کیا جانا دشوار ہو جاتا ہے۔ بیشتر ہی
ہوتا ہے کہ بے لطف نصیب ہونے مین شاید
یہ وہی کیلا ہے جسے صوبہ بہار مین نٹوا کہتے مین
یہ بھی کیوندش کے مانند پست قد ہوتا ہے اور
کیوندش سے مناسبت رکھتا ہے مگر تحقیق
مولف اسکی پہلیاں مراد پر آکر جلد ٹرنے نہیں
لگتی مین۔ صوبہ بہار مین بھی اسکے درخت
دیکھے جاتے مین مگر کثیر الوجود نہیں مین۔
صوبہ بہار مین بنگالہ سے یہ قسم لائی گئی ہے۔
یہ قسم بھی بانٹوا کہلاتی ہے یا نٹوا کی کوئی قسم جو
طاہر ہے کہ پست قد ہونے سے ہر قسم
نٹوا کہلا سکتی ہے۔

۱۱ کیلا کا بلی {Cabulee}

اراکا کی کیلے جتنے ہندوستان مین آئے سب
ضائع ہوتے گئے۔ حسب تحقیق فرسٹ صاحب
کپتان رپلی (Captain Ripley) نے
اراکاں سے کم سے کم انیس قسمیں اگر و مارٹی
کلچرل سوسائٹی (K. H. & Sulch & Co. Ltd) کو
پہنچی تھیں اور حسب بیان کپتان موصوف ۱۲
انہیں سے نہایت نفیس تھیں مگر چونکہ سب
ضائع ہو گئیں۔ مولف نے انکے اعادہ کی کوئی

۱۲ کیلا اراک {Moroccan Pluntan}

حاجت نہیں دیکھ کر سبکو متروک الذکر کیا۔	
یہ بھی عمدہ قسم ہے۔	۱۳ کیلا بمبئی <i>Bombay</i>
یہ بھی عمدہ قسم ہے۔	۱۴ کیلا پینانگ { <i>Penang</i> }
یہ قسم خوش حال ہونیکے باعث آرائش کے مصرف کی ہوتی ہے۔	۱۵ گلا کا { <i>Glauc</i> }
یہ کیلا بھی نمبر ۱۳ کے مثل آرائش کے کام کا ہوتا ہے۔	۱۶ سوپر یا { <i>Superba</i> }
اس قسم کے کیلے کے پتوں میں سونچ داغ ہوتے ہیں اسوجہ سے حسن و جمال میں یہ قسم بے نظیر ہوتی ہے اور اسی سبب سے اور کیلون کے درخت کے اعتبار سے اسکا درخت گران قیمت فروخت ہوتا ہے۔	۱۷ زبرینا { <i>Lebrina</i> }

واضح ہو کہ دنیا کے لذیذ ترین میوے سے کیلا بھی ہے بشرطیکہ عمدہ قسم کا ہو ورنہ
کیلے کی بعض قسم ایسی بری ہوتی ہے کہ چار پاپہ کے فوا آدھی کے مصرف میں
نہیں آتی ہے جنکو گون نے عمدہ اقسام کے کیلے ذائقہ نہیں کہتے ہیں انکے خیال
میں اسکی عمدگی مجربیان سے جگہ نہیں کر سکتی ہے بہت اشخاص ہندوستان میں اسکی
بے بہی اچھے کیلے نہیں کہاے ہیں چہ جاکہ اہل یورپ کہ اکثر ان میں عمدہ اقسام
کے کیلون کی خوبی سے بالکل ناواقف ہیں بعض اہل انگلستان جنہوں نے
ولایت میں ترکیبی کیلے ذائقہ کہتے ہیں اور پھر ہندوستان میں آکر اذکو عمدہ
اقسام کے کیلون کے ذائقہ کرینکا موقع نہیں ملا ہے کیلے کی نسبت لکھتی ہیں کہ
ایک بد ذائقہ پہل ہوتا ہے حالانکہ کیلے کی بعض قسمیں ایسی شیریں لذیذ اور

لطیف ہوتی ہیں کہ جن سے لب بند ہونے لگتے ہیں اور روح کو تازگی نصیب ہوتی ہے
ایسی تحریر کا باعث نا تجربہ کاری ہے ملک انگلستان میں جو کیلا بہ تکلف گرم خانوں میں
(Hot Houses) پیدا کیا جاتا ہے وہ بے مزہ اور بھی بد مزہ ہوتا ہے

شیرینیت سے اوس غریب کو کوئی تعلق نہیں ہوتا ہے اسی ترکیبی کیلے پرناؤ انقوٹ
مرتبہ چپا اور دھمکی وغیرہ کی ہندوستانی پیداوار کو بھی قیاس کر لیا ہے لیکن
بعض اہل یورپ جو ہندوستان میں بھی آکر اپنی ولایتی خیالوں کے پابند رہ جاتے ہیں
اوسکی وجہ یہ ہے کہ عمدہ اقسام کے کیلے علی العموم میسر نہیں آتے ہیں اور جو اقسام
کے کیلے بہ کثرت ہر جگہ پائے جاتے ہیں ان بڑے اقسام کے کیلے کو کہا کر افسانے
وطنی خیالات کیلے کی نسبت مستحکم ہو جاتی ہیں اور پھر اونکو اپنی رائے کے بدلنے کا انفاق
موقع ملتا ہے اور نہ ہجوم کار سے اونکو دریافت حقیقت کی فرصت ملتی ہے مگر جو اہل یورپ
کہ ہندوستان میں رہ کر تحقیق الاثار کرتے رہے ہیں یا دوسرے محققین کے تجربات سے
فائدہ اٹھانے کا موقع پائے گئے ہیں اونکو کیلے کی عمدگی اور نفاست سے تمام تر انحراف
ہے بہر حال اب کیلے کی زراعت کی طرف توجہ شاہدین درکار ہے۔

کیلے کے بالیدہ اور شمر ہونیکے لئے نہایت زرخیز زمین درکار ہے جب تک زمین میں
نمک کا جزو کثرت کے ساتھ پایا نہیں جائیگا۔ کیلا حسب مراد بار ورنہ موگا جس زمین میں
نمک کا جزو کم ہو لازم ہے کہ اوس میں یا کیلا نہ نصب کیا جائے یا اگر کسی وجہ سے
نصب کرنیکی حاجت ہو تو اوس کیلے کو ادا میں جو انناس کے واسطے مذکور ہوا ہے۔
نمک کا جزو دو گونہ کر دینا چاہئے۔ نمک آئینہ ہونیکے علاوہ زمین کیلے کے واسطے
نرم تھلکی اور مرطوب بھی درکار ہے ورنہ اسکی بالیدگی میں بڑی دشواری لاحق
ہوتی ہے۔ مولف نے کیلے کے بہت درخت سخت کیوال میں لگائے مگر کبھی کوئی بھی
حب مراد بار ورنہ ہوا لیکن ایسی زمینوں میں جو نرم اور تھلکی نہیں۔ اسوقت

موت کے لگاؤ سے درخت نہایت شاداب موجود ہیں کیلئے کا درخت بہت جلد زمین کی توت کو
صرف کر ڈالتا ہے۔ اور تھوڑے عرصہ میں زمین تسبیحی چڑھ جاتی ہے اس واسطے لازم
ہے کہ موقع موقع سے اوس میں گوبر اور درخت کے پتوں کی راکھ اور شورہ اور
نمک پانی میں محلول کر کے داخل کیا کریں اگر انسان والی کہاؤں استعمال کا موقع
حاصل نہ ہو تو ابتدا سے ایسی ترکیب کی پابندی بھی خالی از نفع نہ ہوگی اس وضع کی
تقویت کے علاوہ سیرابی میں ہرگز غفلت نہ ہو ورنہ درختوں کی بالیدگی میں فتور
لاحق ہوگا۔

کیلئے کے نصب کرنا بہترین زمانہ سانوں بہاؤں یعنی جولائی اور اگست ہے پہلے
زمین کو کھود کر اقسام گیاه اور خشائش سے پاک کرنا چاہئے بعد ازاں دریاں ایک
دوسرے سے آٹھ فٹ کے فاصلہ پر کھودی جاویں ہر درمی دو فٹ عمیق اور تین فٹ
عرض ہو درخت نصب کرنے کے قبل ان درہوں میں کہاؤں ڈال لینا چاہئے اور درخت
نصب کرنے کے بعد پانی سے سفینا درکار ہے تاکہ درخت نو نصب درمی میں جگہ کر لے
بعد ازاں موقع موقع سے سیراب کرنا چاہئے تاکہ درخت کی شاخ پانی میں نقصان لاحق نہ ہو
اور بھی گوبر راکھ شورہ نمک سے حسب ہدایت بالاقوت و تغذیہ درخت ہوا کرے۔
کچھ عرصہ کے بعد درخت نصب شدہ کی جڑوں سے ٹوٹے ٹکڑیوں کے ان ٹونٹوں سے نئے
درخت تیار ہو سکتے ہیں یا ان ٹونٹوں کو اس غرض سے دوسری جگہ نصب کرنا
چاہئے۔ یا صنایع کر ڈالتا مناسب ہو گا چونکہ ٹوٹے ٹکڑے سے نئے میں اور درختوں کی

اس واسطے کیلئے کو آم یا کھجور کے مٹھر کے قریب نہیں لگانا چاہئے عوام کا یہ محض غلط خیال
ہے کہ کیلئے کے قریب سے آم کو نازگی ملتی ہے حالانکہ حقیقت حال یہ ہے کہ کئی الجذب
ہونیکے باعث کیلا اپنے جوار و اطراف کی رطوبت کو کھینچ لیتا ہے اور اس وجہ سے
اسکے قریب کے درخت کو مضرت پہنچتی ہے۔

کم حاجت ہوتی ہے۔ بیشتر انکالاٹ ہی ڈالنا لازم آتا ہے۔ بہر حال انہیں سے ایک یا دو ٹونٹے اپنی حالت پر رہنے بھی دینا مناسب ہوتا ہے تاکہ درخت نصب سرفہ کے بارور ہونے کی دہلچہ پے بھی ٹونٹے اور سکے قائم مقام ہوتی جائیں۔ ظاہر ہے کہ ایک دفعہ بارور ہونیکے بعد کیلے کا درخت پھر بارور نہیں ہو سکتا ہے اس لئے اسکا کاٹ ڈالنا ضرور ہو جاتا ہے پس اسکے قائم مقام کا خیال بھی ضروری ہے اس واسطے ایک دو ٹونٹے کا اپنی حالت پر رہنے دینا قرین مصلحت ہے۔

جب کیلا پھل لائے تو اسوقت تک اسکی گہود کو درخت سے علیحدہ نہیں کرنا چاہئے۔ جب تک کہ اسکی تین چار پہلیاں درخت میں از خود پختہ نہ ہولین جب ایسی صورت پیدا ہوئے تب گہود کو کاٹ کر اور ڈوری میں باندھ کر چھت یا چہرے سے آویزان کر دینا چاہئے۔ رفتہ رفتہ سب پہلیاں پختہ ہو کر مصرف میں آنیکے قابل ہو جائیں گی۔

کیلے کی گہود کو ہرگز دھوان وغیرہ سے پکانا نہیں چاہئے اسطرح پر پکانے سے پہلیاں بد مزہ ہو جاتی ہیں اور نفیس مزاجوں کے ذائقہ کے قابل نہیں رہتی ہیں۔

پختہ کیلے میں کچے کیلے کے خلاف غذائیت بہت کم ہوتی ہے۔ البتہ پختہ میں جزو شکر بہت ہوتا ہے مگر گلوٹن (*Glutan*) یا البومین (*Albumen*)

نہایت قلیل مقدار سے پایا جاتا ہے۔ پس چونکہ پختہ کیلے سے بدل یا تحلیل کی صورت پیدا نہیں ہو سکتی ہے انسان خالی پختہ کیلا کھا کھا کر زندہ بھی نہیں رہ سکتا ہے مگر خام کیلے میں قوت تغذیہ بہت حاصل رہتی ہے بدین وجہ کہ خام میں آٹھ (*starch*)

اور گلوٹن (*Glutan*) کے اجزاء بکثرت موجود رہتی ہیں اسی سبب سے ہندو اور اہل برہما کو اس سے تغذیہ معقول کی شکل پیدا ہوتی ہے اور یہ اشخاص اسے

مٹا شاستہ کو کہتے ہیں۔ مٹا یہ وہ شے ہے جو مایہ کے طور پر گندم وغیرہ سے غلتی ہے بلکہ خود مادہ ہوتی ہے۔ مٹا مایہ کاست یا جوہر۔

ترکاری بنا کر بہ کثرت کھاتے ہیں اور یہی خشک کر کے اور اسکے پہلو کا آٹھا تیار کر کے
صرف مین لائے ہیں۔

علم کیمیشٹری کے ذریعہ سے یہ بات بھی معلوم ہوتی ہے کہ کیلے مین اجزای
معدنی کم موجود رہتے ہیں مگر اجزائے معدنی پختہ کیلے کے چمکے مین بہ کثرت پائی جاتے
ہیں اس واسطے اجزائے معدنی کی کثیر المقداری کو خیال کر کے علمائے طبیعیات کی
یہ رائے قائم ہوئی ہے کہ کیلے کے چمکے کی راکھ سے میوریٹ آف پٹاس
تیار کرنا چاہیے۔ نمک سوڈا اور ایک و فاسفٹ ایک اوس مین بھی موجود رہتی ہیں
صاحب مخزن الادویہ لکھتے ہیں کہ کیلے کے پوست اور برگ کو جلانے سے ایک
قسم کا نمک اور سکی خاکستر سے نکل سکتا ہے اور چونکہ اسکی خاکستر مین چمک اور جلا
اس واسطے گا ذراں بنگالہ اور سکی خاکستر کو بھی کے طور پر کیڑوں کے دھونے مین
استعمال کرتے ہیں انہیں امور کے دریافت سے اس بات کی وجہ بھی سمجھ مین
آتی ہے کہ کیوں کیلے کا درخت جلد زمین کو سپیشی کر دیتا ہے اور کیوں اسکو نمک آمیز
کہا دکی زیادہ ضرورت ہوتی ہے پھر اس تحقیق سے اس مسئلہ کی بھی تسبیح ہوتی ہے
کہ آم کے درخت کے قریب کیلا نصب نہیں کرنا چاہئے اور جو حوام کا خیال اس واسطے
مین ہے نہایت غلط ہے۔ قبل اسکے کہ کیلے کی بحث تمام کیجا سے ایک ایسی ترکیب کا
ذکر جس کے وسیلہ سے ایک گہود مین دو قسم کے کیلے پہلین ضروری معلوم ہوتا ہے
ایسے گہود پیدا کرنے کے واسطے لازم ہے کہ باغبان دو قسم کے کیلے کی دو ٹونٹی مقدار
لاوے اور دونوں کو نصف نصف تراش کر کے ایک قسم کے ٹونٹے کے نصف
دوسری قسم کے ٹونٹے کے نصف کے ساتھ اس طرح وصل کر دے کہ مطابق
التعلیل یا التعلیل کی صورت پیدا ہو پھر ان دونوں وصل شدہ حصوں کو سمولی ٹونٹے
کے طور پر زمین مین نصب کرے تو شے عرصہ مین دونوں حصے وصل قبول کرینگے

ان سے جو درخت تیار ہو گا ایک گھو دین دو قسم کے پہل لائیگا اور وہ دونوں قسمیں وہی ہو گئی جیکے نصف نصف ٹونٹون سے وہ درخت تیار کیا جائیگا۔
کیسے کا درخت ٹونٹے سے تیار ہوتا ہے۔ تخم سے بھی تیار ہونا ممکن ہے۔ اس زمانے میں اچھے اقسام کے کیلون کے تیار کر نیکی بہترین ترکیب یہ ہے کہ بکری کا باغات یا نرسریوں سے عمدہ عمدہ اقسام کی کاچیان ابام برشکال میں منگوا لیجائیں اور حسب ہدایت اسے مندرج کتاب ہذا اونکے پر درود کر نیکا سامان کیا جائے۔

Datura

پٹوا

فرخو صاحب لکھتے ہیں کہ اس شیش کا وطن دسٹ انڈیز (*West Indies*) ہے مگر ہندوستان کے باغون میں اسکی کاشت مروج ہو گئی ہے پٹوے کا پہل کوئی نہیں کہانا لیکن اسکے پہل پر جو ایک دبیز پھوق برگ (*Sepal*) ہوتا ہے اس سے نہایت لذیذ مربے وغیرہ بنایا جاتا ہے پٹوے کی ایک قسم سرخ اور دوسری سفید ہوتی ہے دونوں میں فرق اسقدر ہے کہ سفید قسم سرخ کے اعتبار سے کیقدر کم ترش ہوتی ہے۔ آخر ماہ میں اسکا تخم نصب کیا جاتا ہے ہر درخت کو ایک دوسرے سے لم فٹ کے فاصلے پر ہونا چاہئے اسکا درخت تین یا چار فٹ بلند ہوتا ہے۔ پھول کی رنگت زرد خوشنما ہوتی ہے۔ پھول کے وسط میں گہرا سرخ رنگ داغ ہوتا ہے۔ نومبر و دسمبر ملک بنگالہ میں اور اس سے کچھ پہلے اضلاع شمالی مغربی میں اسکے پہل کو مراد آجانا چاہئے کسواسطے کہ موسم سرما آتے پٹوے کا درخت مرجا یا کرتا ہے۔
لفٹنٹ پاگسن (*Little Pagson*) لکھتے ہیں کہ شعلہ میں پٹوا کی کاشت نہیں ہوتی ہے لیکن اگر وہاں کے مالی اسکے اکتوبر میں بارور کر سکیں تو

اسکا بار ورنہ ناممکن ہے جب حال یہ ہے کہ شملہ میں رام قوری جیسے ہندو بھی کہتے ہیں اور بانگاپیدا ہوتا ہے تو پٹوا کے روئیدہ اور بار ورنہ ہونے میں کون شے مانع ہو سکتی ہے۔ پٹوا کی کاشت کے لئے آب و ہوا و مروط درکار ہے۔ اس واسطے بنگالہ میں یہ بکثرت دیکھا جاتا ہے۔

Melon.

خربزہ و سردا

جو مگر کہ ہندوستان میں خربزے کے نام سے مشہور ہے اور اسکا وطن بھی ہندوستان ہے ہر خربزہ رنگ جلد و رنگ و نرمی و سختی منفرد درجات شیرینی و بو بانی و جسامت و غیرہ کے اعتبار سے ہندوستان کے مختلف حصوں میں مختلف قسموں کے خربزے دیکھے جاتے ہیں تاہم ہندی خربزہ و نیکی جتنی قسمیں ہیں انکو مناسبت ہشتاکا کوئی دعویٰ قابل تیار اسمزد کے اقسام سردا کے ساتھ نہیں ہے۔ اگر خربزہ ہندی ہندو نزدیک قابل توجہ تصور ہو تو ہو مگر سردا کے مقابل میں لکھنؤ کا خربزہ بھی نہایت بے حقیقت شے ہے۔

خربزہ کی کاشت کا رواج ہندوستان کے اکثر میدانی حصوں میں دیکھا جاتا ہے۔ خاص کر ایسی جگہوں میں جہاں دریا کے عریض ہونیکے باعث دیار سے اور جزیرت پر جاتے ہیں چنانچہ جعفر خربزے کثرت کے ساتھ سیکڑوں کوں لگایا کے دو بونوں جانب پیدا ہوتے ہیں شاید کسی اور دریا کے دیار سے اور چرمین کم پیدا ہوتے ہونگے۔ لگنا چونکہ ایک دریا سے عظیم ہے اور اس واسطے اسکا گزار بھی ہندوستان کے مختلف مقامات ہو کر ہوا ہے۔ یہ تقاضاے آب و ہوا و دیار مختلفہ خربزے بھی جو ادن دیاروں میں پیدا ہوتے ہیں مختلف شکل و مقدار و ذائقہ کے ہوتے ہیں مگر سب کم و بیش برے ہی ہوتے ہیں۔

جولچے دانے نخل ہی آتے ہیں تو اونہیں برونکے اعتبار سے اچھے ہوتے ہیں مگر کھانے کی اعانت کے بغیر گنگا کے خربزہ کا کھانا کسی قسم کا دوا اور رسم کرنی ہے ورنہ مسودہ خوری کا کوئی لطف نہیں پیدا ہوتا ہے مگر حیدر آباد اور اطراف حیدر آباد و بقرہ غالب تمام دکن بلکہ تمام احاطہ مدراس کے خربزہ کو ایسے خرافات ہوتے ہیں کہ انسان دکن کو اسی وقت حلق سے فرو کر سکتا ہے جب حالت شدت جمع ہو کر کوئی چیز کھانیکے قابل میر نہ آ سکتی ہو مگر مولف نے اون اطراف کے لوگوں کو بر غبت اور بقیمت ان نامعقول پہلون کو لیکر زہر مار کرتے ہوتے دیکھا ہے ایسا معلوم ہوتا ہے کہ ان بیچاروں کو لکھنؤ کے سفیدے اور چیتلے کے وجود سے اطلاع نہیں ہے ورنہ ایسے بڑے پہلون کو مال غنیمت نہ سمجھتے بدترین خربزہ گنگا کے دیاروں میں سے اطراف بہاگلپور میں پورنیہ اور کشنگج کے مطول اشخاص کے پیٹوں کی طرح بہت بڑا مگر حد درجہ بد ذائقہ اور لا حول پڑنے کے قابل ہوتا ہے اس پر بھی مولف نے سیکڑوں میں بہاگلپوری خربزے ریل کے ذریعہ سے کلکتہ تجارت کی غرض سے جاتے ہوئے دیکھے ہیں۔ کلکتہ بھی عجب جگہ ہے کہ نیک و بد سب کا گروہان ہو جاتا ہے۔

یعنی تو تمام کے خربزے سروے کے مقابل میں گرد میں لبیکر اس پر بھی آئسو پو پچھنے کے واسطے لکھنؤ کے خربزے ہندوستانوں کیلئے غنیمت ہیں چونکہ خربزہ جلد خراب ہو جاتا ہے اس واسطے اسے حالت تازگی میں ذائقہ کرنا چاہئے پس ایسے لوگوں کو جو لکھنؤ سے دور رہتے ہیں تازہ خربزہ کا نصیب ہونا دشوار ہے اگر ارباب شوق جکا وطن لکھنؤ سے دور خربزگی فصل میں کچھ روزوں کے لئے لکھنؤ میں قیام اختیار فرما دیں تو البتہ تازہ پہلون کے لطف اوشما سکتے ہیں۔ جو حضرات لکھنؤ سے منگوا کر اپنے وطنوں میں دہان کے خربزہ کو

ذائقہ فرماتے ہیں اور نفاذابقہ فرمانا صرف قسم کھانی کو بجا راہد ہو سکتا ہے ورنہ
 درحقیقت اور نہیں خربزہ خوری کا پھر الطف حاصل نہیں ہوتا ہے۔ معلوم ہوا ہے
 کہ لکھنؤ کی سرزمین کی یہ تاثیر ہے کہ وہاں کے خربزے اور جگہوں کے خربزے
 اچھے پیدا ہوں۔ چند سال سے اور مقاموں کے کاشتکار بھی لکھنؤ کے
 چیتے اور سفیدے دونوں کے تخموں سے خربزے پیدا کرتے ہیں۔ ہر خربزہ
 خربزے اور نیکے سابق اور وطنی خربزون کے مقابل میں ممتاز صورت اور مشا
 سیرت ہوتے ہیں مگر لکھنؤ کے خربزون کے برابر اچھے نہیں نکلتے لکھنؤ کی نسلوں
 خربزے کی کاشت جو پور والہ آباد وغیرہ کے اطراف میں ہونے لگی ہے مگر تقاضا
 آب و ہوا اپنا جلوہ دکھلا ہی دیتی ہے۔ دیار کا اثر کچھ نہ کچھ آہی جاتا ہے۔ الہ آباد
 عموماً خربزے پشنے سے اچھے ہوتے ہیں۔ ابھی تک پٹنہ میں لکھنؤ کے خربزوں کا
 نسل جاری نہیں ہوئی ہے۔ دیکھتے ہمارے دیار کے شاہین جنگ اس کے طرف
 توجہ فرماتے ہیں میرے اہل وطن میں ایک بڑا کمال یہ ہے کہ کسی کام میں
 جلدی کوراہ نہیں دیتے ہیں جب تمام دنیا کسی کام کو کر لیتی ہے تب اس کام کو
 آغاز فرماتے ہیں خبر اگر اب بھی کاشتکاراں صوبہ بہار لکھنؤ کے خربزون کے
 پیدا کر نیکساں کرین تو نہ صرف ذاتی عزائد و شہر سہکتے ہیں بلکہ عام سکنا
 صوبہ بہار بھی جنگو ہر سال بد ذائقہ پھیکے خلافت خربزوں نصیب ہوتے ہیں
 لذت یاب پیداوار جدید ہو سکتی ہیں عام کاشتکاروں سے اسکی امید بے عقلی
 فضول ہی فضول ہے مگر حضرات اہل شوق اگر اپنے باغوں میں لکھنؤی خربزے
 پیدا کر نیکساں فرما دیں تو خوب ہو ترکیب ذیل قابل توجہ ہے۔

آسن کے پیٹنے میں زمین خوب جوتی جائے اور گیاد و خشایش کے دفع کرنے کے بعد
 سطح کیجاو بعد ازاں گھٹا یا کسی ندی کے پار سے ساری زمین بقدر ۳۰-۴۰ انچ کی

چھپائی جائے بعد ازاں ابتدا سے کلک میں دریاں مٹ فٹ کے قریب عمق اور ۴
 فٹ عرض میں کہو دی جلیں ان دریوں میں بالو آمیز مٹی داخل کرنا چاہئے بعد ازاں
 یا اونچین دریوں میں تخم بوسے جائیں یا علحدہ سے نورستہ پودے کو ملی
 وغیرہ کی گچھیوں کے طور پر نصب کئے جائیں ہر دری ایک دوسرے سے ۱۰
 فٹ کے فاصلے پر واقع ہو اور ہر قطار میں ایک دوسرے سے اس قدر فاصلہ
 لاحق رہے۔ ضرورت سیرابی دیکھ کر درختوں کو سیراب کرنا چاہئے اگر درختوں میں
 کیڑے لگنا شروع ہوں تو لازم ہے کہ کس قدر ہینگ تنباکو گڑ میں آمیز کر کے
 درختوں کی جڑوں میں ڈال دیں اور آب تنباکو سے پتے غسل دیتے جائیں۔

کلک کی گچھیوں لگائی ہوئی چیت تک پہل لاؤنگی اور جو گچھیوں بوسے
 یا ابتدا سے لگے میں لگائی جاؤنگی اونکے پہل بیا کھ اور آدمے جیٹھ تک
 مراد برائینگے پہلی پیداوار کو اگانت اور دوم کو پچانت کہتے ہیں اگانت سے
 پچانت لذیذ تر ہوگی کسواسطے کہ خربزہ کی پیداوار کا طبعی زمانہ بھی بیا کھ جیٹھ
 قبل اسکے کہ سردی کا بیان شروع ہو لازم ہے کہ ہندوستانی خربزہ کی
 قلت شیرینی کی وجہ عرض کی جاتے۔ ظاہر تعجب خبر معلوم ہوتا ہے کہ کابلی
 سردے اس قدر شیرین ہوتے ہیں اور ہندوستانی خربزے اس قدر
 پھیکے کہ بسا اوقات انہیں شیرینی کا نام بھی نہیں پایا جاتا ہے۔

اس کثرت اور قلت شیرینی کا سبب یہ ہے کہ ہندوستان ایک ملک نہایت
 گرم ہے تقاضاے حرارت شمسی سے خربزے کا شیرین مادہ بمقدار کثیر
 خود تکمیل پر پانے کی عوض اسٹارچ کی طرف مستحیل ہو جاتا ہے ظاہر ہے کہ
 اسٹارچ ایک ایسا جوہر راست ہے کہ برائے خود کوئی ذائقہ نہیں رکھتا ہے
 اور ترکیب جسم خربزہ میں شامل رہتا ہے پس جب شیرین مادہ اسطور پر

استحالة پذیر ہو جانا ہے تو افراط شیرینی کی کوئی صورت پیدا ہو سکتی ہے۔
 دانیان فن کیمسٹری پر روشن ہے کہ شکر کا استحالة اسٹارچ کی طرف اور
 اسٹارچ کا استحالة شکر کی طرف ایک امر محقق ہے پس ایسی جگہوں میں کہ جہاں
 تقاضے آب و ہوا سے اسٹارچ کا استحالة شکر کی طرف بمقدار کثیر ہو سکتا ہے
 وہاں کے خربزے یقیناً نہایت شیرین بھی ہونگے۔

ہندوستان میں کوئی جگہ ایسی نہیں ہے جہاں کے خربزے کابل کے سردے کی
 برابر شیرینی میں کر سکیں اور چونکہ سرد ملکوں میں خربزے کی نہایت شیرین قسمیں
 دیکھی جاتی ہیں اس سے یہ بات مستنبط ہوتی ہے کہ سرد ملکوں میں نہ صرف
 شیرین مادے کو بوضع خود تکمیل ہوتی ہے بلکہ اسٹارچ کا بھی استحالة شکر کی طرف
 ہو جاتا ہے لیکن جب اس وضع کی تکمیل و استحالة سرد ملکوں میں ہوتا ہے تو
 اس سے یہ امید کی جا سکتی ہے کہ سردے شملہ اور اطراف شملہ میں بکثرت پیدا ہوتے
 واقعی شملہ کی ہوا سرد و کاپی تقاضا تھا حالانکہ وہاں سردے کی ایک گاجھی پر بھی
 نظر نہیں پڑتی ہے جب وہاں لوگوں نے سردے کی گاجھیاں لگائیں بار و رہونا تو دیکھا
 اور کا زندہ رہنا دشوار ہو گیا اس ناکامیابی کی وجہ یہ ہوئی کہ شملہ میں بارش کی کثرت
 ہوتی ہے اور اس سبب سے رطوبت کی بھی تولید بکثرت ہوتی ہے۔ اور چونکہ کثرت
 رطوبت خربزے کو بوجہ مضر ہوتی ہے خربزے کے درخت وہاں زندہ نہیں رہ سکتے ہیں
 یہ بات عند التجربہ ثابت ہو چکی ہے کہ کوئی مقاموں میں جہاں کی سردی اس
 قابل متصور ہے کہ سرد اپیداکر سکے لیکن کثرت باران و سیل کے باعث یہ عہد ہویہ
 نہیں پیدا کیا جاسکتا ہے ایسی جگہوں میں سرد اپیداکر نیکی تدبیریں لغت پاگن حب
 اوسی طرز پر ذکر فرماتے ہیں جس طور پر اہل فرنگ اپنے ملک میں سردے پیدا کرتے ہیں
 باغبانان فرنگ سردے پیدا کرتے واسطے ایک محفوظ مکان بناتے ہیں جسے وہ

لوگ میلن ہوس *Melan house* یعنی خربزہ یا سردا خانہ کہتے ہیں نیسے
گھر کے اندر آفات خارجیہ از قسم باران وغیرہ سے سردے کے درخت اور
پہل محفوظ رہ سکتے ہیں نفٹٹ موصوف سردا خانہ بطرز ذیل بنائے کی ہدایت
فرماتے ہیں اور یہی جو کچھ انکی ہدایتوں سردے پیدا کرنے کے واسطے ہیں اور کھانڈ مصلیٰ
ذیل میں حوالہ کیا جاتا ہے۔

سردا خانہ بنانے میں یہ کچھ ضرور نہیں ہے کہ تمام چہت شیشے سے بنائی جائے اگر
تین تین فٹ کے فاصلوں پر بھی شیشے لگائے جائیں تو روشنی آفتاب کی دخول اور بارش
باران سے بچاؤ کے واسطے کافی ہونگی۔

سردا خانہ کی مشرقی اور مغربی دیوار میں اس طرح شیشے لگائے جائیں کہ آفتاب
کی شعاع صبح اور شعلع سہ پہر کا گزارا دن شیشوں سے ہو کر سردا خانے کے اندر بلا تعلق
ہو کرے ان دیوار میں ایک فٹ سطح زمین سے زیادہ بلندی پر شیشے نہ لگے ہوں
زیادہ بلندی سے اگر شیشے لگے ہوں گے تو شعلع صبح اور شعلع شام کا داخل
سردا خانہ ہونا محال ہو جائیگا اس مکان میں صرف ایک شیشہ دار کیپڑوں کا
دروازہ دکھن رخ کا ہونا چاہئے اور ایک کپڑ کی بھی ایسی ہی شیشہ دار قبضوں پر
اور تر رخ ہونی چاہئے تاکہ جس کی کیفیت پیدا نہ ہو سکے اور یہی بارش سے بچاؤ کی
فعل قائم رہے اور جو در بقیہ دیوار بن ہوں تو انکے مستحکم ہونے کی سبب سے اور یہی
پاداری مکان کو حاصل ہوگی۔

سردا خانے کے اندر کی زمین اول تو خود اسطے قسم کی زرخیز ہونی چاہئے اور
بہ نظر قوت زمین چونا پوٹاش اور خاکستر اتھوان کی جس مخلول کے ساتھ آئرش
کر کے داخل زمین کرنا چاہئے۔ ایک جزو کھلی کے سفوف کو دو جزو پچال کے ساتھ
مکھ کر کے کھانڈ کے طور پر سردے کی جڑوں میں دینا نہایت مفید ہوتا ہے۔

اگر پختہ ہو کر فراہم نہ ہو سکے تو مرغ خانے اور بط خانے کے کوڑے پختہ ہو کر بدل ہو سکتے ہیں درخت کی سٹری پتیاں جب کہا دے کے طور پر استعمال کی جائیں تو آدن میں شورہ محلول کو شامل کرنا چاہئے یہ کہہ دین سداخانہ کے لئے مناسب ہے اور کہا و سابق الذکر سردے کے تھالوں کے لئے آصفیہ شورہ کی ضرورت زمین کے کھاد میں کیونکہ ہوتی ہے اس سے بیشتر عوام مطلع نہیں ہیں۔ جاننا چاہئے کہ جو نباتات مثمرہ ایسے نثر پیدا کرتے ہیں جنکی ترکیب میں اسٹارچ اور شکر بمقدار کثیر داخل رہتے ہیں وہ زمین سے پوٹاش بھی بمقدار کثیر جذب کر لیتے ہیں۔ تجربہ سے معلوم ہوا ہے کہ اگر تین کٹھا زمین میں آلو کی کاشت کی جائے تو آلو کے درخت اتنی زمین سے چھ سو پونڈ پوٹاش جذب کر لینگے اور اگر اتنی ہی اراضی میں چھ سو پونڈ آلو کی کاشت کی جائے تو ایک ہزار ایک سو بیس پونڈ پوٹاش چھ سو پونڈ درخت اور اس اراضی سے جذب کر لینگے۔ آلو اور چھ سو پونڈ کی ترکیب میں کم و بیش اسٹارچ اور شکر داخل ہیں لیکن سردے کی ترکیب میں ان دونوں سے کہیں زیادہ اسٹارچ اور شکر داخل ہیں پس ظاہر ہے کہ سردے کے درخت آلو اور چھ سو کے حساب سے بہت زیادہ مقدار میں زمین سے پوٹاش جذب کر لینگے جب حالت یہ ہوتی ہے تو زمین کی تقویت کا سامان کرنا باغبان پر واجب ہے ورنہ پیداوار معقول کی کوئی امید نہیں کیجا سکتی۔ ایسی زمین ضعیف کی تقویت کے لئے چھ سو سے بمقدار کثیر پوٹاش کا جزو غائب ہو گیا ہے شورے سے بہتر کوئی شے ہمیں نہیں ملے گی کہ شورے میں پوٹاش کا شمول جقدر بمقدار کثیر ہوتا ہے کسی اور شے میں نہیں ہوتا اس جزو کو کہا دین داخل کرنے سے پوٹاش جذب شدہ کا بدلہ بدرجہ اتم ہو جاتا ہے اور پیداوار میں پھر کس طرح پر کمی مادہ کی وجہ سے تنزل لاحق نہیں ہوتی ہے۔

کو ہی مقاموں میں سردے کی تخم ریزی کا زمانہ میسین سے لیکر تیسویں تاریخ اپریل تک
 ہونے کے قبل لازم ہے کہ ۴۴ گھنٹے تخم آب کیس محلول میں بھولائے جائیں۔
 بعد ازاں دریوں میں جو پہلے سے حسب ہدایت بالاتیار کی جا چکی ہوں تخم نصب کی جائے
 جب درخت نمودار ہوں اور پہلی پتی مضبوط ہو چکیں تب جو کوہین پتوں کے درمیان
 پائی جائیں انہیں اکلات باغبانی کے بغیر ہاتھوں سے ٹوٹک ڈالنا چاہئے ایسا
 کرنے سے درخت کے نمونہ پہلے توقف لاحق ہوگا لیکن آخر کار درخت اور
 اثمار دونوں کو نفع عظیم پہنچے گا اس مادے میں مسٹر میکفیل نامی (MacPhail)
 باغبان انگریزی کی ہدایتیں جنکا خلاصہ مندرج ذیل ہوتا ہے نہایت قابل لحاظ ہے۔

لازم ہے کہ جب تخم سے سردے کا درخت اُوگے اور شاخ و برگ نکالے تو اس وقت
 درخت کو اوسکی گرہ ثانی سے ٹوٹک ڈالنا چاہئے ایسا کرنے سے ٹوٹکی ہوئی شاخ کے
 پہلو سے ایک نئی شاخ نکلیگی اس شاخ ثانی کو بھی گرہ ثانی سے ٹوٹک دینا چاہئے
 ایسا کرنے کے بعد اکثر ایسا ہی ہوتا ہے کہ درخت ہر گرہ سے ایک پہل اور ایک
 سونڈہ جسے انگریزی میں ٹنڈرل (Tendrils) کہتے ہیں نکالنا شروع
 کرتا ہے۔ اس پہل اور ٹنڈرل کے درمیان میں ملاحظہ کرنے سے معلوم ہوگا
 کہ ایک نئی شاخ یعنی شاخ ثالث بھی وجود میں آئیگی ہے جو بحالت رشد خود
 بھی بارور ہو سکے گی جب شاخ ثانی اس قدر بڑھ چکے کہ اوس پہل کے نگلے چلے
 تب چاہئے کہ اس شاخ کو اور اوٹنڈرل کو ٹوٹک دینا مگر ٹوٹکنے کے وقت اسکا لحاظ
 ضرور کریں کہ اس ٹوٹکنے میں اوس پہل پر صدمہ نہ پہنچے ایسا کرنے سے شاخ
 ثالث نہایت تندرست رہے گا ساتھ بڑھنے لگے لگی اور اس سے پہل کو بھی فائدہ پہنچے گا
 اس ترکیب کے مفید ہونے کی وجہ ظاہر ہے کہ واسطے کہ جو مادہ شاخ ثانی کی طیف
 صرف ہوتا وہ شاخ ثالث اور اوس ٹرکی تقویت میں صرف ہوا ہوگا۔

واضح ہو کہ سردے کی گاجیان ماہ جون میں بار بار ہونے لگیں گی۔ اس وقت میں زمین کو افراط طوبت سے معمور رکھنا نہیں چاہئے تھوڑی سی کافی ہوگی۔ درخت کی شاخوں پر پانی نہ ڈالا جائے صرف جڑ کو سیراب کرنا چاہئے۔ گرم زمانے میں سردا خانے کے دروازے اور کھڑکی دو نوں کو ہوائے خارجی لینے کے لئے کھول دینا مفید ہوگا۔ جو پتے سردے کی گاجیوں سے مردہ ہو کر جدا ہوں یا اگر کوئی شاخ کسی وجہ سے ضعیف ہو جائے تو دونوں کو سردا خانے سے خارج کرنا لازم ہے اور جب پھل نمودار ہو کرے تو مسٹر میکفیل (MacPhail) کی ترکیب مذکور بالا کی پابندی ہمیشہ ملحوظ رہئے۔

پاکستان میں سردے کی تین بے شمار ہیں اور امید کجاتی ہے کہ سردا خانے کی ترکیب کے ساتھ کو ہی مقاموں میں انگریزی اقسام کے سردے پیدا کئے جائیں گے جنہاں اقسام کے نام فہرست ذیل میں درج کئے جاتے ہیں۔

نمبر شری	نام	کیفیت
۱	کنگ آف ایٹلی (King of Italy) شاہ ایتالیہ	نرخ مغز کا سردا ہو نہایت لذیذ اور گلان ہوتا ہے
۲	گلبرٹس امپروڈ گمشدہ آف بائیسلین (Gilbert's Improved Victory of Bath Melon)	ایک مشہور قسم کا عمدہ اور نفیس سردا ہے
۳	لارڈ پیئرمیلن (Lord Napier Melon)	یہ سردا مقدار میں سب قسموں سے بڑا اور بھی لذیذ ہوتا ہے
۴	دی سلطان ابن (The Sultan Melon)	سبز مغز اور نہایت نفیس ہوتا ہے

لفٹنٹ پاگسن (*Lt. Pagson*) نے اپنی تصنیف میں ۱۹ اقسام کے سردوں کے نام لکھے ہیں اور آخر میں لکھتے ہیں کہ انکے علاوہ اور بھی بہت ہیں جو بہ لحاظ اختصار ذکر نہیں کئے جاتے ہیں۔

واضح ہو کہ تحریرات بالا جو سردے کی نسبت حوالہ قلم ہوئیں اون سے اس امر کی ہدایت منظور ہے کہ اگر کو بھی مقاموں میں سردے پیدا کئے جانے کی طرف توجہ فرمائیں تو یہ پابندی تراکیب مذکورہ بالا اپنی کوششوں میں کامیاب ہو سکتے ہیں لیکن جو امور اب ذیل میں درج ہوتے ہیں اون سے ظاہر ہوگا کہ ہندوستان کے میدانی حصوں میں بھی سردے کی کاشت ممکن ہے چنانچہ جو اشخاص اس کام کی طرف توجہ متوجہ ہوئے ہیں اپنے فرائض سے لذت یاب ہوتے گئے ہیں یہ امر مسلم ہے کہ ہندوستانی میدانی حصوں میں کابلی سردے کے برابر خوش ذائقہ اور نفیس کھانے پیدا ہو سکتا ہے لیکن جب لکھنؤ کے جیل اور سفیدے وغیرہ وغیرہ سے لذت و نفاست میں کمین بہر حال پیدا کیا جاسکتا ہے تو ایسی حالت میں نا تو بھی شایقین بہت حیرت انگیز تصور ہوگی۔

مسٹر ہارمنجر (*Harminger*) لکھتے ہیں کہ سردے کی ایک قسم جسے اپنے فیروزپور کے باغین تیار کئی تھی اور ہم اپنی کوششوں میں پوری طرح کامیاب ہوئے تھے یہ سردے کابلی اقسام سے تھا اور اسکے معرکے رنگت سبز تھی۔

یہ سردے اجسامت میں بزرگ اور شکل میں بیضاوی تھا اسکی جلد سطح تھی اور تمام جلد پر جال کے طور کے نشان تھے جلد کا رنگ ہلکا سبز تھا اسکے تخم بھی بہ مناسبت جسم بزرگ اور دراز تھے اس طرح کابلی سردے کے پیدا کرنے میں *Chow* (چو) نے

بمقام شیب پور جو سواد کلکتہ سے ہے بہت کوشاں ہوئے تھے اور آخر کار کوشش بلیغ کے بعد نہ صرف فائز المرام ہوئے بلکہ اس امر کی تحقیق بھی کر سکے کہ سردے کابلی ملک ہندوستان میں حسب مراد پیدا کیا جاسکتا ہے

موسٹر چو کی ہدایت نامے مندرج ذیل اور بھی اون امور کی طرف جو سروے کی کاشت کے لئے درکار اور ضروری متصور ہیں ارباب شوق کی توجہ دینا کی کامیابی ہو جائے۔
 فرنیچر صاحب لکھتے ہیں کہ اضلاع مغربی و شمالی میں بھی وہی قاعدے سروے کی کاشت کے لئے بکار آمد ہونگے جو *مسٹر چو (Mr. Chew)* نے بنگالہ کے واسطے تقریر میں لیکن صرف اس قدر فرق متصور ہے کہ تقاضاے آب و ہوا و اضلاع مغربی و شمالی کو خیال کر کے اس کی کاشت کی کارروائیوں میں دو ہفتہ التوا درکار ہوگی یعنی تخم ریزی کا زمانہ اضلاع مغربی و شمالی میں بنگالہ کے اعتبار سے دو ہفتہ کے بعد ہو چکا ہے۔

مسٹر چو (Mr. Chew) ہدایت کرتے ہیں کہ سروے کی کاشت کے لئے اراضی ایسی تجویز کیجائے جو نہایت کھلتی ہوئی ہو کسی طرف سے بند نہ ہو اور اس کی مٹی میں پلہ حصہ بالو اور پچ حصہ گل خالص ہو دریاں جو تخم ریزی کے واسطے کھود دی جائیں دو فٹ عمیق ہوں اور اونکا قطر دو یا ساڑھے دو فٹ سے کم نہ ہو سردی کو ایک دو سو سے چار یا چھ فٹ کے فاصلے پر واقع ہونا چاہئے ان دریوں میں تخم ریزی کے قبل نصف جزو گوبر یا گھوڑے کی لید اور نصف جزو مٹی کہا د کے طور پر ڈال کر کھنا لازم ہے۔ تخم ریزی کا بہترین زمانہ نصف مارچ ہے اس وقت کی تخم ریزی سے سروے کے جو درخت تیار ہوتے ہیں نہایت مشابہ بالیدہ اور قوی ہوتے ہیں چنانچہ اس وقت کے بوئے درخت دو مہینے پیشتر کے بوئے چھو درخت کے ساتھ ہی ساتھ بارور ہوتے دیکھے گئے ہیں تخم ریزی کے قبل تخمیں کو ۲۴ گھنٹوں تک گرم پانی میں تر کر رکھنا چاہئے پھر کر نیچے بعد انکو تر کر پڑے یا تر خاک میں دو تین روز چپا کر رکھنا ضرور ہے تاکہ تخمیں سے اکثر نکل آویں جب ایسا ہو چکے تب فوراً ان تخمیں کو درختوں کے واسطے ہر کہ حسب تحریر *فرنیچر (Francher)* اضلاع مغربی و شمالی میں تخم ریزی کا زمانہ مناسب نصف مارچ کی عوض ابتدا سے اپریل ہے۔

ایک دوسرے سے ایک فٹ کے فاصلے پر اور ایک انچ یا دو انچ عمق میں زمین درمی کو کہو د کر نصب کرنا چاہئے نصب کرتے ہی خوب پانی دینا لازم ہے اور اس سیراب ہر روز اس وقت تک کہ جب تک سردے کے درخت زمین سے دو انچ بلند نہ ہو چکیں سیرابی میں کوتاہی نہیں کرنی چاہئے بعد ازاں موقع موقع سے سیراب کرنا کافی اور مفید ہو گا حالت ابتدائی میں سیرابی کثیر سے سردے کے درخت نہایت قوت کے ساتھ بالیدہ ہوتے ہیں اور ایسے وقت کے سیراب شدہ درخت بالیدہ ہونے پر کثیر و نکی مزرعہ ساینوں سے محفوظ رہ جاتے ہیں۔

تجربہ فرسٹ صاحب سے اسبقڈر سٹریچو (Mr. Chew) کی ہدایتیں دریافت میں آتی ہیں لیکن کارروائی ہمارے بالا کے علاوہ اور بھی کس قدر کارروائیاں دیکھ کر میں نے تجربہ سے دریافت میں آیا ہے کہ سردے کے درخت شاخ اور ٹنڈرل کو ٹونگن کے بغیر حسب مراد بار آور نہیں ہوتے ہیں۔ ان کارروائیوں کی نسبت چند محققین کی ہدایتوں کا ذکر فرسٹ صاحب اپنی تصنیف میں فرماتے ہیں مگر بدانت مولف اس مادے میں جو کچھ مولف نے سابق میں لفٹٹ پاگسن کی تحریرات سے اقتباس کر کے درج کتاب مذکور کیا ہے اس کی پابندی ہندوستان کے میدانی حصوں میں بھی سردے کی کاشت کے لئے کافی ہوگی۔

سردے کی بحث کے اتمام کر نیچے قبل چند امور جو اس سبب سے قابل عرض ہیں درج ذیل کئے جاتے ہیں۔

واضح ہو کہ کوہی اور بھی میدانی ملکوں میں سردے کی کاشت چان کی باعث ضائع ہوا کرتی ہے کرم خدسی سے بچانیکے لئے چونا راکھ اور تہا کو سفوف کو کے اور کسی ٹین کے طرف میں رکھ کر بوقت ضرورت سردے کے پتوں اور شاخوں پر چھڑکنا چاہئے۔ اس نسخہ کے استعمال سے کیڑے مکوڑے سب مرجائیں گے اہل تجربہ بھی پوشیدہ

نہیں ہے کہ ابتدائی وقت لصب سے سروے کی گامچون کو با فراط سیراب کرنا مفید
درخت کا باعث ہوتا ہے اور یہی اس ترکیب سے درختوں میں کیرے نہیں لگتے ہیں
اگر سیرابی کے ذریعہ سے استفادہ کرم خوری کی شکل قائم رہے تو فوہ المراد ورنہ نسخہ
بالا کی تفصیل ضروری متصور ہے ہر چند اس نسخہ میں خشکات لارض اور چارہ پانی سے بچاؤ کی صورت پیدا
ہوتی ہے مگر خود درخت کی بالیدگی میں کس قدر نقصان لاحق ہو جاتا ہے اس نقصان کی وجہ
یہ ہے کہ سفوف یا راکھ کا شاخوں اور پتوں پر چڑھنا جانا مثلاً اشجار کے بندھنوں کا باعث ہوتا ہے اہل
واقعیت سے پوشیدہ نہیں ہے کہ ہر درخت کے پتے اوس درخت کے لئے مفید
رہتے ہیں انہیں پتوں کے ذریعہ سے جمیع اشجار و نجوم و حشائش وغیرہ وغیرہ سانس لیتے
نباتات کی آمد و رفت نفس کے وسایل یہی پتے ہیں اگر ان کے مساوات کسی وجہ سے
ہو جاوے تو نباتات کو بالضرور کچھ نہ کچھ نقصان لاحق ہو گا پس سروے کی شاخ اور پتوں
سفوف مذکور کا چڑھنا خالی از مضرت نہیں متصور ہے لیکن چونکہ اس سفوف پاشی
کی مضرت کرم خوری کی مضرت سے بہت کم ہے بحالت ضرورت سفوف پاشی کو
اختیار کرنا امر ناگزیر ہو جاتا ہے۔

سروے اور خربزے کے قحموں کو صاف کر نیکی ترکیب یہ ہے کہ ان کو نلکے چھون میں
راکھ ملائے میں اور بعد ازاں خشک ہونے کے لئے پہیلا دیتے میں خشک ہوئے
سب تخم صاف ہو کر راکھ وغیرہ کی آمیزش سے علیحدہ ہو جاتے ہیں جب ان پہلوں کو
تخم صاف ہو جائیں تب ان کو حفاظت کے ساتھ شیشوں میں رکھنا چاہئے اور
جب تخم ریزی کا زمانہ آئے تب شیشوں سے نکالنا چاہئے جب اچھی قسم کے
سروے اور خربزے کے تخم تخم ریزی کے خیال سے رکھے جائیں تو اس بات کا
ملاحظہ واجبات ہے کہ ان کو سرد و خربزہ کو کھیتوں کے قریب خراب قسم کے سروے اور
خربزے روئیدہ ہونے نہ پائیں ورنہ ان بڑی قسموں کی وجہ سے اچھے بھی

خراب ہو جائیگے اور خراب ہو جائیگی یہ صورت ہوگی کہ اچھے سردے یا خربزے اپنے جاری
 ہرے سردے اور خربزون سے حاملہ ہو جائیگے اور اونکے پہلوں کے تخم بھی ہرے سردے کی
 وجہ سے اچھے سردے یا خربزے پیدا نہیں کر سکیں گے۔ اہل واقفیت سے
 پوشیدہ نہیں ہے کہ سردے اور خربزے دونوں اقسام نباتات سے ہیں جو بذات خود
 فرداً فرداً جامع ذکریت اور انثیت ہیں انکے کوئی پھول مذکر ہونے میں اور کوئی مونث
 مونث پھول مذکر سے حاملہ ہونے میں ذریعہ حمل ایسے اجزائے صغار ہوتے ہیں جو
 ہوا کے وسیلہ سے مذکر پھول سے خارج ہو کر مونث پھول میں داخل ہو جاتا ہے
 جس طرح پردخت واحد کے مذکر پھول سے مونث پھول کو حمل قرار دیا ہے ویسے ہی ممکن
 ہے کہ غیر درخت کے مذکر پھول سے بھی حمل کی صورت قرار کرے پس اس وجہ سے
 اس بات کا لحاظ ضروری ہو جاتا ہے کہ اچھے اقسام کے سردے اور خربزے کے
 گرد و پیش میں ہرے اقسام کے سردے یا خربزے پروردہ نہ ہونے پائیں ورنہ
 ہرے کے اجزائے صغار سے اچھے کو حمل کی صورت پیدا ہوگی اور پہل بھی ناچار
 ہرے پیدا ہونگے اور جب ان ہرے پہلوں کے تخم سے نئے درخت پیدا کئے جائیں گے
 تو وہ بھی بالضرورت کُل شیعہ پر جمع الیٰ اصلہ کے مصداق ٹھہریں گے کبھی ایسا بھی ہوتا ہے
 کہ احتیاطاً بلیغ کے ساتھ بھی خرابی نسل واقع ہوتی ہے اس خرابی کی وجہ بعض اوقات
 یہ بھی ہوتی ہے کہ مدہ مکھی کبھی کسی ہرے درخت سے اجزائے صغار اوڑا لے کر اچھے
 درختوں پر آ بیٹھتی ہے اور مونث پھول ایسے اجزائے صغار کو قبول کر لیتے ہیں جسکو باعث
 حمل قرار دیا جاتا ہے اور تنزلی قومی مترتب ہوتی ہے۔

Locumis Inomordica

پھونٹ جمالی

یہ پہل بھی خربزے کے طور پر پیدا ہوتا ہے لیکن خربزے کے برخلاف اسکی

شکل لابی ہوتی ہے اکثر اسکا فراہیت پیکا ہوتا ہے۔ ہندوستان میں کثیر اچھا
ہے۔ عوام اسکو بہ کثرت کھاتے ہیں درحقیقت یہ شے کھانیکے قابل نہیں ہے۔
اسٹارچ کا جزو ہونٹ میں بمقدار کثیر پایا جاتا ہے معلوم ہوتا ہے کہ اس پیل کا
جزو شکر زیادہ اسٹارچ (Starch) کی طرف مستحیل ہو جاتا ہے ہوا
اسمیں شیرینی بہت کم محسوس ہوتی ہے۔ سیوہ ہونیکے عیشیت سے یہ پیل توجہ بخیر
کے قابل نہیں ہے مگر اسکی کاشت بلاشبہ غرابا اور مساکین کو نفع رسان ہوتی ہے۔

Water melon

تربوز

ہندوستان میں کثیر الوجود ہے اکثر دیاروں میں اسکی کاشت ہوتی ہے اسکا
پیل مقدار میں چوٹے خربزے سے لیکر گھڑے کے برابر ہوتا ہے پختہ ہونے پر
جلد کا رنگ گہرا سبز سیاہی آمیز ہو جاتا ہے بعض کی جلد پر ابرسی کی طرح کے
نشان ہوتے ہیں۔ کسی تربوز کا مغز منجھ اور کیسا سفید ہوتا ہے۔ عموماً ہندوستانی
تربوز شیرین ہوتا ہے مگر بعض میں آباہو کہ لچو تانہ کو رنگستانی میدانوں میں با دیوب کی طرح تربوز شیرین ہوتا ہے
معلوم ہوتا ہے کہ رنگ کی خشکی کو افراد طلب زایل ہو جاتی ہے جسکا باعث شیرینی میں کمی آ جاتی ہے اگر تربوز کا
اشارہ پیکے ہوئے میں کثرت مائیت کمی شیرینی کا باعث ہوا کرتی ہے اسکو ہلکے
دیاروں کے تربوز میں اعلیٰ درجہ کی شیرینی نہیں پائی جاتی ہے بخلاف اسکے عربستان
تربوز نہ صرف بڑے بلکہ بھید شیرین بھی ہوتے ہیں اگر عرب کے تربوز کو تراش کر
چھوڑ دیجیے تو نصف ساعی دو ساعت کے بعد تراشی ہوئی سطح تربوز پر قند کے دانے
نمودار ہونے لگتے ہیں۔ حالت یہ ہوتی ہے کہ عربی تربوزوں میں جزو شکر
بہ کثرت موجود رہتا ہے اور جب تراشیدہ مقام پر ہوا لگتی ہے تو تقاضی
ہوا سے موضع تراشیدہ میں خشکی آنے لگتی ہے خشکی فنا سے مائیت کا نام ہے

فناے مائیت کے بعد جو شے رہ جاتی ہے وہ جند و شکر ہے اور چونکہ جزو
شکر بمقدار کثیر موجود رہتا ہے۔ غذائی دانوں کی نموداری کوئی امر خلاف قیاس
اور موجب تعجب نہیں ہے۔

عموماً تربز کی شکل گروئی یا بیضادی ہوتی ہے مگر صوبہ اودہ میں تربز کی ایک قسم
ہوتی ہے جو کدوے دراز کے طور پر لائی جاتی ہے اور کدوے دراز سے بالکل
مختلف بھی ہوتی ہے البتہ دونوں میں رنگ جلد کا تو فرق رہتا ہے ورنہ شکل ظاہری
کسی طرح کا فرق پایا نہیں جاتا۔ تربز دراز کی جلد کا رنگ جلد کدوے دراز کے برخلاف
گہرا سبز سیاہی آمیز ہوتا ہے۔ مغز کی رنگت شوخ گلابی ہوتی ہے اور تخم معمولی
تربز کے برخلاف نہایت سیاہ ہوتے ہیں بلاشبہ تربز کی یہ قسم ارباب شوق
قابل توجہ منسوب ہے۔

جو ترددات کہ سروے کی کاشت کے واسطے درکار ہیں تربز کے لئے درکار نہیں ہیں
ماہ جنوری میں تخم ریزی کرنا چاہئے اور چونکہ تربز کو سیرابی کی بہت حاجت ہوتی ہے
سیرابی میں کسی طور پر کمی لاحق ہونے نہ پائے دیاروں میں سیرابی کی بھی جگہ
نہیں ہوتی ہے بدین وجہ کہ اسکی کاشت ایسی ہی زمین میں ہوا کرتی ہے کہ جو ایام
بارش میں کچھ عرصہ تک نہ آب رہا کرتی ہے مگر جب باغوں میں تخم ریزی کی جائے تو
سیرابی کا خیال بہت ضروری ہے۔ اور چونکہ اسکی میل دور تک پہنچتی ہے اسے
ایسے موقع سے نصب کرنا چاہئے کہ اسکی بیلین جب خواہش پہل سکین۔

Granadilla.

گرانڈیلا

ریورنڈ فرمنجواس نباتات کی پانچ قسمیں اپنی کتاب میں تحریر فرماتے ہیں اور انکی
نام یکے بعد دیگرے درج ذیل ہوتی ہیں۔

نمبری	نام	کیفیت
۱	کامن گرانڈلا <i>Common granadilla</i>	اسکا پھل مستطیل مقدار میں لڑکے کے سر کے قریب قریب - مزا شیرین بلکہ ترشی کے ساتھ اور نہایت خوش ذائقہ گرم ملکوں میں استعمال کے قابل۔
۲	اپھل فروٹڈ گرانڈلا <i>Apple fruited granadilla</i>	اسی سوئیٹ کالا باش بھی کہتے ہیں <i>Sweet Calabash</i>)
۳	واٹر لیمن <i>Water-Lemon</i>	گرم ملکوں میں بہ کثرت پروردہ کیا جاتا ہے اکثر اشخاص کو مرغوب ہوتا ہے۔
۴	پریل فروٹڈ گرانڈلا <i>Pear fruited granadilla</i>	اسکا پھل مرغ کے انڈے کے برابر ہوتا ہے حالت خامی میں سبز اور پختگی میں آکھچکا رنگ پیدا کرتا ہے۔
۵	فلش کڈ گرانڈلا	اسکا مغز سرخ رنگ ہوتا ہے۔
بقریہ غالب گرانڈلا کی کوئی قسم جناب نور الدین خالص صاحب کے کارخانہ نباتات جو مقام رسا پلا ضلع ٹالی گنج اطراف کلکتہ میں واقع ہے موجود ہے۔ ارباب شوق ومان سے منگوا کر اسکا امتحان فرمائیں تو خوب ہو۔		
گرانڈلا کا درخت کسی دوسرے درخت کی استعانت کے بغیر بالیدہ نہیں ہو سکتا۔ بیل والی نباتات کا عموماً یہی طور ہے صرف گرانڈلا منبر اسندوستان میں دیکھا جاتا ہے کلکتہ میں کم بارور ہوتا ہے مگر ڈاکٹر موصوف کہتے ہیں کہ ہم نے مقام گوہٹی (<i>Gowatti</i>) اس منبر کو بہ کثرت بارور ہونے دیکھا ہے اسکی باروری کا زمانہ باہر دسمبر ہے مگر اسکے پھل فان ایسے اچھے نہ ہوتے		

جیسا کہ نمبر کے بیان میں اسکی کیفیت درج بالا ہو چکی ہے۔ ایک مصنف کا قول ہے کہ ہر سال اسکے درخت کو یہاں تک چھٹنا چاہئے کہ صرف اوسکا تنہ رہ جائے ایسا کرنے سے اسکا پہل مراد کو پہنچتا ہے۔

Mons tera

مانسٹیرا

یہ ایک بیلدار نبات ہے اسکا وطن مکسیکو (Mexico) ہے۔ اسکا پہل شیردار اور لذیذ عمدہ قسم کے انناس کی طرح ہوتا ہے۔ حال میں یہ درخت ڈاکہ ہندوستان ہوا ہے ایورنڈ فرمنجور (Rene Firmenger) کہتے ہیں کہ اس ملک میں اسنے کیا شکل پیدا کی ہے اس سے ہکو اطلاع نہیں ہے۔

Grapes

انگور

یہ عمدہ میوہ معسوف و مشہور سردیاری و امصار ہے۔ واضح ہو کہ چند اقسام کے انگور خاص ہندی وطن میں مگران قسموں کے علاوہ بہت سی قسمیں ایسی بھی ہیں کہ دوسرے ملکوں سے یہاں پہنچ کر حسب مراد بارور ہوئی گئی ہیں اکثر ہمارے ہم وطنوں کا یہ خیال ہے کہ صوبہ بہار یا ہندوستان کے دھوبون کو عمدہ انگور کے پیداوار کی صلاحیت حاصل نہیں ہے۔ بلاشبہ یہ خیال ہمارے دھوبون کو صوبہ بہار کے کھنڈ اور بدوائفہ انگورون کو دیکھ کر پیدا ہوا ہے ورنہ حقیقت حال یہ ہے کہ اگر عمدہ اقسام کے انگورون کے پیداوار کی طرف میرے ہموطن یا عموماً سکنا سے ہند توجہ فرمائیں تو اونکی کامیابی ایک امر یقینی تصور ہے جب کیفیت یہ ہے کہ غیر ملکوں کے انگور ہندوستان کے مختلف مقاموں میں کوشش اعلیٰ درجہ سے حسب مراد بارور ہوتے گئے ہیں تو

کیا ہمارے ہندی ارباب شوق کی محنت رایگان جاسکتی ہے۔ ہمارے جمہور کو
 اس غلط خیالی کی یہ وجہ معلوم ہوتی ہے کہ اس صوبہ میں ہمیشہ اوسی قسم کو
 انگور بوسے جاتے ہیں جنکو ولایت میں گاؤں بھی نہیں بوجھتے بڑے اقسام کے
 انگور کو اور وہ بھی بلا قاعدہ ہو کر عمدہ پیداوار کی توقع رکھنا بعید از عقل ہے
 لیکن اگر پابندی قواعد علمیہ کے ساتھ عمدہ اقسام کے انگور کے جنکا ذکر آئندہ آگاہی
 پروردہ کئے جائیں اور اس وقت حسب مراد بار ورنہ ہوں تو البتہ ایسی حالت میں اپنے
 دیس کی شکایت بجا ہوگی ورنہ تجربہ کافی بغیر اپنے دیس کو پیداوار انگور کے ناقابل
 سمجھنا جب الوطنی سے بہت دور ہے۔ یہ ممکن ہے کہ اور بعض صوبہ جات ہندوستان
 صوبہ ہمارے زیادہ تر اس کام کی صلاحیت حاصل ہو۔ اس کم و بیش کافرق
 ایک امر دیگر ہے مگر بے تحقیق کافی ناقابلیت کا الزام اپنے دیس پر لگانا بلاشبہ
 ایک امر ناگوار معلوم ہوتا ہے۔ ہمارے صوبہ ہمارے کی حالت یہ ہے کہ یہاں کے
 اشرا علی قواعد کی پابندی کے ساتھ کمتر آراستگی باغ کی طرف متوجہ ہو تو زمین
 مالی جو باغوں میں رکھے جاتے ہیں نہ اونکو علم نباتات میں دخل ہوتا ہے اور
 نہ اونکو کیمسٹری آتی ہے ان جابلوں کو اسکی بھی خبر نہیں رہتی ہے کہ کن کن
 ملکوں میں کیسے کیسے انگور ہوتے ہیں اور کن کن ملکوں کو ہندوستان کی زمینوں
 کے ساتھ کس قسم کی مناسبت یا مخالفت حاصل ہے یہ ہندوستانی مالی جو
 بیشتر محض نادان ہوتے ہیں اپنے ملکوں کو جنکو بیشتر فن باغبانی سے اور نیچے
 بے سروکاری لاحق رہتی ہے جیسا چاہتے ہیں کہدیتے ہیں جسکی بدولت معاملات
 باغبانی میں ہزاروں نئے خیالات کے پابند ہمارے جمہور ہو جاتے ہیں چنانچہ نچلے
 نچلے خیالات باغبانی کے ہمارے ہم وطنوں کا ایک نکتہ خیال یہ ہے کہ ہمارے
 دیار میں ترش بد ذائقہ اور چھوٹے چھوٹے انگوروں کے سوا کسی اور

قسم کے عمدہ انگور دن کا پیدا ہونا ناممکن ہے۔ اس میں شک نہیں کہ بحالت موجودہ جو انگور صوبہ بہار و بنگالہ و اطراف صوبہ بہار و بنگالہ میں پیدا کئے جاتے ہیں۔ ایسے ذلیل اور بڑے ہوتے ہیں کہ ان کی طرف انگور کی نسبت بھی قسم ہی قسم ہے مگر یہ نامرادی پیداوار سرزمین صوبہ بہار وغیرہ کی ناقابلیت کی دلیل نہیں ہو سکتی جو کہ واسطے کہ بحالت موجودہ انگور کی جو قسمیں ان اطراف میں دیکھی جاتی ہیں خود نہایت ارزل زمین اور اوسپر امر مزید یہ ہے کہ ان کے پیدا کر نوالے بیشتر نا تعلیم یافتہ اور جاہل اشخاص ہوتے ہیں بہر حال تحریرات ذیل کے ملاحظہ کرنے سے معلوم ہو گا کہ انگور کی کاشت حسب مراد عمل میں آ سکتی ہے اور بالفرض اگر سندھ و ستان میں یہ میوہ اوس عمدگی اور لطافت کو نہ پہونچ سکے جیسا کہ عموماً انگور خیر ملکوں میں پیدا ہوتا ہے تو بھی اسکی حالت موجودہ بہت کچھ ترقی کر سکتی ہے جیسا کہ اگر ارباب شوق ایسے عمدہ میوہ کی پیداوار کی طرف کوشش نہ کریں واقعی یہ ہے کہ کوئی میوہ انگور کی برابری نہیں کر سکتا ہے اگر دعویٰ ہماری اس میوہ کے ساتھ کسی میوہ کو ہے تو البتہ آم کو ہے جن لوگوں نے عمدہ عمدہ اقبام کے آم ذائقہ کئے ہونگے ہمارے اس قول کے ساتھ تمام اتفاق کرینگے مگر ایسے حضرات جنکو صرف معمولی بیجی اور مالہ آمون کے ذائقہ قناعت کی نوبت پہونچتی ہے اونہے آم کی عمدگی کی داد طلبی بھی بیدادی ہے۔

فرمنجو صاحب (Mr. J. R. Menger) کہتے ہیں کہ انگور کی قسمیں سندھ و ستان میں بے شمار ہیں اور بعض اونہیں ایسے عمدہ پہل دیتی ہیں کہ ان کے پہل مقدار و ذائقہ دنیا کے کسی ملک کے انگور سے زہرا کم نہیں ہوتے ہیں صاحب مدوح فرماتے ہیں کہ میرے فیروز پور کے باغ میں پانچ یا چھ قسم کے انگور تھے جو نہایت لذیذ دانے پیدا کرتے تھے مگر میں ان کے نام سے کبھی اطلاع نہ ہوئی مسٹر ال برکلی (Mr. L. Berkeley) کی تحریر سے بھی معلوم ہوتا ہے کہ لاہور میں چند عمدہ

اقسام کے انگور جو غیر ملکوں سے لاکر نصب کئے گئے تھے حسب مراد بارور ہوتے ہیں
انکے علاوہ پنجاب میں انگور کی ایک قسم اور بھی موجود ہے کہ جو کشمیر کے مانند بیدار نہ
نثر پیدا کرتی ہے۔ اور رنگ آباد میں بھی انگور کی ایک سیاہ قسم دیکھی جاتی ہے جو رنگالی
سیاہ انگور سے کسی بات میں کم نہیں معلوم ہوتی ہے۔ اس قسم کے سیاہ انگور کی
کاشت دولت آباد میں بہ کثرت ہوتی ہے۔ مولف نے اس سیاہ انگور کو سفر دکن
کے زمانہ میں ذائقہ کیا ہے واقعی یہ قسم نہایت لذیذ ہوتی ہے اسکے ذائقہ کرنے پر
یہ بات معلوم ہوتی ہے کہ ہندوستان کے بعض مقامات کو پیداوار انگور کی بڑی
صلاحیت حاصل ہے یہ سیاہ قسم بقیاس مولف اطراف پٹنہ و بنارس والہ آباد
وغیرہ میں حسب مراد بارور ہو سکتی ہے۔ افسوس ہے کہ ہمارے پٹنہ کے ارباب
شوق پٹنہ سیاہ انگور کو انگور سمجھ کر اپنے باغوں میں جگہ دیتے ہیں اور کبھی
اورنگ آبادی سیاہ انگور یا اور کسی عمدہ قسم کے انگور کی پرورش کو مروج کرنے
کی طرف مطلقاً متوجہ نہیں ہوتے ہیں۔ اورنگ آبادی سیاہ انگور کے علاوہ اس
رنگ کا انگور ریاست ریوان و کالنجر میں نہایت نفیس پیدا ہوتا ہے۔ کنوار میں
بھی انگور کی ایک نہایت عمدہ قسم دیکھی جاتی ہے مگر یہ قسم بقرینہ غالب دراصل
کشمیر کا وطن ہے یا وسط ایشیا سے لائی گئی ہے۔ بنگلور میں انگور کی ایک قسم
جسکے پہلے اکتوبر نومبر میں مراد پر آتی ہیں۔ یہ قسم بھی اچھی ہوتی ہے۔ اطراف کلکتہ
کی زمین کو پیداوار انگور کی صلاحیت کم معلوم ہوتی ہے۔ چنانچہ فرمنجر صاحب لکھتے ہیں
کہ ۱۸۵۹ء میں یورپ کے عمدہ اقسام کے انگور مقام اوٹاکمڈ سے چننورا
لائے مگر کوئی بھی بالیدہ نہ ہوئے جیسے آئے تھے ویسی ہی رہ گئے معلوم ہوتا ہے
کہ فرمنجر صاحب کے لائے ہوئے انگور نازک اقسام کے تھے اس واسطے اطراف
مطابق صورتیں تبدیل کہندہ میں واقع ہے۔

کلکتہ کی ناموافق آب و ہوا سے ضائع ہوتے گئے اگر قوی اور مضبوط اقسام کے انگور کلکتہ اور اطراف کلکتہ میں مروج کئے جائیں تو پیداوار معقول کی امید کی جا سکتی ہے چنانچہ خود صاحب موصوف لکھتے ہیں کہ بمقام گو سدری جو سواد شہر کلکتہ ہے مسٹر ڈبلیو اسٹاکرٹ *Mr. Stalker* نے کسی قسم کا انگور نری انگور پروردہ کیا تھا جو خوب بالیدہ ہو کر حسب مراد بارور ہوا تھا یہ انگور نہایت صحیح المزاج اور تنومند تھا معلوم ہوتا ہے کہ قوی اقسام کے سوا ضعیف اقسام کے انگور کلکتہ اور اطراف کلکتہ میں بالیدہ اور بارور نہیں ہو سکتی ہیں کس واسطے کہ اوشس اور اڈس کے اطراف کی ہوا کی یہ تاثیر ہے کہ وہاں انگور کا بالیدہ کرنا ایک سخت دشوار ہو جاتا ہے اکثر یہی ہوتا ہے کہ نصیب کئے جانیکے بعد پھر انگور کے درخت کسی قسم کی جی ترقی نہیں کرتے ایک ہی حالت پر عرضہ راز تک رہ کر ضائع ہو جاتے ہیں۔

فہرست ذیل حسین چند اقسام کے انگور ون کے نام و بیان مندرج کئے جاتے ہیں قابل توجہ حضرات اہل شوق ہے۔

نمبر شری	نام	کیفیت
۱	باربروس <i>Barbarossa</i>	انگلستان کا انگور ہے اسکی گاجی کارٹر کمپنی لندن <i>Carters & Co. London</i> کے ذریعہ سے ہندوستان میں منگوائی جا سکتی ہے یہ انگور اچھی قسم کا ہے ارباب شوق امتحان اسکی پرورش ضرور فرمائیں۔

ایضاً	بلیک الیکنٹی (Black Alicante)	۳۲
ایضاً + یہ قسم شہر لاہور میں بارور ہو چکی ہے جیسا کہ مسٹر بکلی (Black-Humburg)	بلیک ہمبرگ	۳۳
لکھتہ میں کہ میرے باغبان حسب مراد بارور ہوتی ہے شاید سرکاری باغ لاہور میں نہیں ہے کس واسطے کہ وہاں کی فہرست شجائے مین اسکا نام نہیں دیکھا جاتا ہے لیکن یہ قسم سرکاری باغ لکھنؤ میں موجود ہے۔		
ایضاً + شاید یہ قسم بھی مسٹر بکلی کے باغبان بارور ہوئی ہے۔	بلیک سکت (Black-muscata)	۳۴
عمدہ انگریزی انگور ہے قابل توجہ شایع یہ قسم سرکاری باغ سہارنپور میں موجود ہے۔	بلیک پرنس (Black Prince)	۳۵
ایضاً مگر بہ اطلاع مؤلف یہ قسم ہندوستان میں نہیں پہنچی ہے۔	بودو مسقط (Boudo-muscata)	۳۶
عمدہ انگریزی انگور ہے قابل توجہ ارباب شوق ہے۔ بقرینہ غالب ابھی تک یہ قسم ہندوستان میں نہیں ہے مگر ایک قسم موسوم بہ سویت ڈاٹر سہارنپور کی سرکاری باغ میں موجود ہے۔	بک لینڈ سوٹ ڈاٹر (Buckland sweet water)	۳۷
عمدہ انگریزی انگور ہے مگر بہ اطلاع مؤلف	کیسیلاؤسک (Chasselas musque)	۳۸

ایضاً	فرڈیننڈ ویلمیس	۹.
	<i>Ferdinand de Lesups.</i>	
ایضاً	فرینکلنٹھال	۱۰.
	<i>Frankenthal.</i>	
ایضاً + بقرنیہ غالب یہ قسم بمقام لاسورٹر برکلی (Mr Berkeley) کے	گولڈن شیمپین - <i>Golden - Champion.</i>	۱۱
باغ میں حسب مراد بارور ہوئی ہے مگر وہاں کی سرکاری فہرست اشجار میں اسکا نام مولف کی نظر سے نہیں گزرا ہے۔		
عمدہ انگریزی انگور ہے یہ قسم ہندوستان میں بقرنیہ غالب نہیں پہنچی ہے۔	گروس کالمن - <i>Gros - Colman.</i>	۱۲.
ایضاً +	گروائیٹ سیٹ واٹر - <i>Green end sweet - water.</i>	۱۳.
عمدہ انگریزی انگور ہے یہ اطلاع مولف یہ قسم ہندوستان میں نہیں آئی ہے۔	لنڈی ڈونر سڈلنگ <i>Lady Doner's Seedling.</i>	۱۴.
عمدہ انگریزی انگور ہے اور لکھنؤ کے سرکاری باغ میں موجود ہے۔	میسز پرنس بلک سکت <i>Mrs Prince's Black Muscat.</i>	۱۵
ایضاً مگر یہ اطلاع مولف ہندوستان میں ابھی تک یہ قسم لائی نہیں گئی ہے۔	مسقط اسکندریہ <i>Muscat of Alexandria.</i>	۱۶
عمدہ انگریزی انگور ہے سرکاری باغدار لکھنؤ و سہارنپور میں یہ قسم موجود ہے	رایل الیکات - <i>Royal Ascot.</i>	۱۷.
عمدہ انگریزی انگور ہے بقرنیہ غالب ابھی تک	رایل سکواٹن - <i>Royal Muscadine.</i>	۱۸.

ہندوستان میں نہیں پھونچا ہے۔	
ایضاً	۱۹ ٹرنھم بلیک - <i>Trenham Black</i> .
عدہ انگریزی انگور ہے سرکاری باغات سہارنپور و لاہور میں یہ قسم موجود ہے۔	۲۰ ویاٹ فرانکلین - <i>White Frontignan</i> .
ایضاً مگر تقریباً غالب ابھی تک ہندوستان میں اس قسم نے شراج نہیں پایا ہے۔	۲۱ ویاٹ نایس - <i>White Nise</i> .
انگریزی انگور ہے لاہور کے سرکاری باغ میں پھونچا ہے۔	۲۲ گریزی فرانکلین - <i>Grizly Frontignan</i> .
ایضاً سرکاری باغوں میں لکھنؤ اور لاہور موجود ہے۔	۲۳ رائل وینارڈ - <i>Royal Vineyard</i> .
ایضاً سرکاری باغ سہارنپور میں موجود ہے۔	۲۴ آسٹری ایٹ - <i>Austreate</i> .
ایضاً ایضاً عدہ انگور ہے۔	۲۵ بلیک برگنڈی - <i>Black Burgundy</i> .
" " "	۲۶ ڈاماسکس - <i>Damascus</i> .
" " "	۲۷ اری ہیبرگ - <i>Early Hamburg</i> .
" " "	۲۸ سکت ہیبرگ - <i>Inuscat Hamburg</i> .
" " "	۲۹ وست سنٹ پیٹر - <i>West St-Peter</i> .

۳۰	دبایت شیمپین - White Champion.	ایضاً ایضاً ایضاً
۳۱	میدرس فیلڈ کورٹ - Madras Field-Court.	عمدہ انگریزی قسم ہے سرکاری باغ لکھنؤ میں موجود ہے۔
۳۲	بمبئی کاسٹنچ انگور - Bombay Red.	ہندی انگور ہے سرکاری باغ لکھنؤ میں موجود یہ قسم بہت عمدہ نہیں ہے۔
۳۳	دیسی سفید انگور - Country White.	ایضاً ایضاً اس قسم سے اکثر اشخاص واقف ہیں یہ قسم پٹنہ میں بھی دیکھی جاتی ہے۔
۳۴	کابلی انگور سیاہ	یہ قسم قابل توجہ ہے بلاہور کے سرکاری باغ میں موجود ہے۔
۳۵	حسینی - Hosaini	یہ انگور سفید رنگ دراز نہایت لطیف اور شیریں ہوتا ہے کابل سے جو انگور سفید رنگ پٹاریون میں ہر سال ہندوستان آتا ہے شاید یہی حسینی انگور ہے اگر حسینی نہیں ہے تو حسینی کے ساتھ اشتہار بہت ہے حسینی انگور کشمیر میں بھی پیدا ہوتا ہے یہ انگور بہت کچھ قابل توجہ اور باب شوق ہے۔ لاہور کے سرکاری باغ میں موجود ہے۔
۳۶	کشمش - Kishmish	یہ انگور معروف خاص و عام ہے اس میں تخم نہیں ہوتا سرکاری باغ لاہور میں موجود ہے۔
۳۷	پشوری - Peshwari	یہ انگور سرکاری باغ لاہور میں موجود ہے۔

<p>نہایت عمدہ قسم ہے کشمیر وطن ہے۔ ارباب شوق کشمیر سے منگوا سکتے ہیں۔</p>	<p>۳۸ - <i>Mustka</i></p>
<p>نہایت لطیف و شیرین ہوتا ہے بقر بنہ لہجہ ہندوستان میں اسکی پرورش نے راج پٹنہ پایا ہے۔ اس انگور کا وطن ملک ایران و کابل و عراق وغیرہ ہے اہل ہند جبکہ سفر کابل و ایران و عراق کا اتفاق ہوا ہے البتہ اسکی عمدگی کی شہادت دے سکتے ہیں۔</p>	<p>۳۹ عکری</p>
<p>ایضاً</p>	<p>۴۰ صاحبی</p>
<p>ایضاً</p>	<p>۴۱ ریش بابا</p>
<p>یہ انگور نمبر ۳۳ و ۳۴ و ۳۵ سے بھی زیادہ لطیف اور شیرین ہوتا ہے۔</p>	<p>۴۲ انگور کششی</p>
<p>واضح ہو کہ انگور کی قسمیں بہت ہیں جبکہ ذکر ہوئیں تو جبہ ارباب شوق کے لئے کافی ہیں۔ انگریزی اقسام جو مذکور ہوئے اوکی حقیقت یہ ہے کہ بہت اونٹیں ایسے ہیں کہ جو درحقیقت ایشیائی وطن میں مگر چونکہ اب انگلستان میں پروردہ کئے جاتے ہیں اور ہندوستان میں انگلستان سے آتے گئے ہیں بالائے جاسکتے ہیں اب اونکو انگریزی اقسام کہنا امر مجبوری ہو گیا ہے اسکے علاوہ ہم ہندیوں کو انکے ایشیائی مٹھا</p>	

دریافت کرنا چونکہ بہت دشوار ہے اس لئے ناچاہا
 اگلے انگریزی ناموں پر گفتگو کرنا لازم ہے۔

جوا شخص انکور کے طرز کاشت یا طریقہ پرورش سے ناواقف ہیں انکور کا پیدا کرنا ایسا
 امر دشوار سمجھتے ہیں کہ خیال دشواری اپنے باغون میں اس عمدہ میوے کو کتر جگہ دیگر
 میں حالانکہ انکور کی کاشت یا پرورش اوسقدر تردد و طلب ہے جتنا کہ اور اشجار
 وجوم مشہور اقسام آم و لہجی و شفتالو و کولا و اسٹامبری و انناس و سردا و غیرہ وغیرہ
 کی پرورش و نگاہداشت متقاضی تردد ہوتی ہے جو ارضی کہ درختان مذکور بالا کو
 بالیدہ کر تکی صلاحیت رکھتی ہے انکور کے درخت کو بھی بالیدہ کر سکتی ہے ظاہر
 کہ جس طرح فن باغبانی کی دانست کے بغیر لاعلمی کی صورت میں درختان مذکور
 حسب مراد بارور نہیں ہو سکتی اوسیطرح انکور کی بھی پرورش بوضع احسن
 عمل میں نہیں آسکتی پس اگر پابندی قواعد علمی کے ساتھ انکور کی کاشت
 یا پرورش عمل میں آوے تو زیر باری کثیر کے بغیر آسانی کے ساتھ میوے سے
 تمتع کی صورت پیدا ہو سکتی ہے۔ مسٹر جیمس کٹھن *James Keith*
 کی تحریرات سے معلوم ہوتا ہے کہ انگلستان میں بھی بہت سی فضول کارروائیاں
 انکور کی کاشت میں عمل میں آتی ہیں چنانچہ محقق موصوف لکھتے ہیں کہ انکور کی
 ایک امر نہایت آسان ہے اگر طول فضول اور غلط کارروائیاں مروج نہ ہوتیں
 تو اسکی کاشت کی نسبت بہت کچھ تحریر کی ضرورت بھی نہوتی۔ انگلستان میں
 انکور کی کاشت ایک شے بلاوجہ دشوار اور بلا ضرورت بہت خرچ طلب ہوتی ہے
 یہاں کا دستور یہ ہے کہ اول زمین کو چار یا پانچ فٹ عمیق کھود ڈالتوں میں
 اور بعد ازاں اس کھودی ہوئی زمین میں طرح طرح کی چیزیں شکل مرکب تقویت
 زمین کے لئے داخل کو قسم میں۔ جہاں تا کہستان قائم کرتے ہیں وہاں کی زمین

بیشتر ایسی ہوتی ہے کہ جو پچاس برس سے چراگاہ میش و گاؤں کی ہے اور
 ان جانوروں کے سالہا سال کے فضلے سے پر مادہ ہو رہی ہے اوس پرند
 نقویت کی نظر سے گوہر۔ میگنیاں۔ لیڈ۔ سورکا گوہ۔ گائے کا خون۔ اسٹوان
 جو شادادہ۔ گھوڑے اور بیلوں کے ناخون جو نعلبند سی کے وقت تراشے جاتی
 مین یہ سب کے سب داخل زمین کئے جاتے ہیں۔ جب اس عجیب ترکیب زمین میں
 انگور کے درخت نصب کئے جاتے ہیں تو بے انداز بڑھنا شروع ہوتے ہیں
 اور جو برائیاں انگور کے واسطے مستور ہیں سب کو ظہور ہوتا ہے یعنی شاخوں کی
 پورین بہت لانی نکلتی ہیں۔ جزد سیرمی زیادہ پیدا ہوتا ہے اور جسم درخت تھل
 اور نرم ہو جاتا ہے اور جب درخت بارور ہوتا ہے تو پہلوں میں ایسی قلبیت
 پیدا ہو جاتی ہے کہ اگر قسم انگور بلیک ہمبرگ (*Black Hamburg*) ہو
 تو ان سونڈیریوں سے رڈ ہمبرگ (*Red Hamburg*) ہو جاتی ہے
 جیسے دولتمندان انگلستان میں اونکے تانستان میں بھی غلط کارروائیاں
 میں مگر تجارت پیشہ اشخاص ان طول فضول کارروائیوں کے گرد نہیں پھرتے
 یہ لوگ نہ بطریق بالا زمین کو اس قدر عمیق کہو دیتے ہیں نہ کہاؤں کی کثرت سے
 اصلی صلاحیت زمین میں کسی طرح کا غیر طبعی انقلاب پیدا کرتے ہیں۔ حسب مراد
 انگور پیدا کرنے کے لئے نرم بالو آمیز زمین تجویز کر کے انگور کے درخت نصب کر دیتے
 البتہ نصب کرنے کے قبل تھالوں میں صرف نرم اور چور کٹی ہوئی مٹی ڈال کر ہتھوڑ
 نرم زمین پا کر انگور کی جڑیں خود ہر طرف پھیل جاتی ہیں اور درخت حسب مراد بالیدہ
 ہو کر پھل بھی حسب مراد پیدا کرتے ہیں لیکن یہ اشخاص تجارت پیشہ درختوں کو موقع
 سے چھانٹنے میں بہت کوشاں ہوتے ہیں جسکی وجہ سے اونکو پورکی میٹابی
 نصیب ہوتی ہے۔ انگور کے چھانٹنے کا ہیاں آئندہ آئیگا اس وجہ سے تجارت

مقابل پر ایک شصتیر رکھی جائے اور ہر شصتیر کے وسط میں دو یا تین فٹ کا بلند طواجر آجائے اور اس طوی پر جعفری کا دو چہرہ ڈالا جائے جب اسکی تعمیر سے فرصت ہو چکی تب طول کے سر دو پایہ کے وسط میں زمین درست کر کے انگور کا ایک درخت لگایا جائے بالیدہ ہو کر یہ سب انگور کے درخت پائون کی جعفریان اور دو چہرے کی جعفریان کو اپنی شاخوں اور پتوں سے چھالینگے اور یہ پاکستان برائے خود زیور باغ ہو جائیگا اسکے سایہ میں جنوب و شمال نہ صرف ٹھنڈے اور پھرے کی معقول جگہ قائم ہو جائیگی بلکہ صدائے گلوں کے درختوں کو سایہ میں رکھنے کا موقع ہاتھ آئیگا۔ ہندوستان میں پاکستان تیار کرنے کی یہی ترکیب ہے اور اس ملک کے واسطے یہی طریقہ نہایت مناسب معلوم ہوتا ہے کہ اہل انگلستان اس وضع پر پاکستان نہیں تیار کر سکتے تھیں۔ انگور کی بیجوں کو اکثر دیواروں پر چڑھائے تھیں چونکہ بدانت مولف طریقہ انگریزی اس ملک کے حسب حال نہیں اس واسطے یہ نظر اختصار درج کتاب ہذا نہیں کیا جاتا ہے۔

آخر ایام بارش انگور نصب کرنیکا بہترین زمانہ ہے۔ کوہی مقاموں میں ابتداء زمانہ نصب سے چار برس کے اندر انگور بارور ہوتا ہے لیکن ہندوستان کے میدانی حصوں میں اس سے بھی ڈیادہ زمانہ اسکے بارور ہونیکے لئے درکار ہے۔

درختوں کی تقویت کی نظر سے ہر سال انقضا و ماہ اکتوبر کے بعد انگور کی جڑوں کو کھود کر چلہ یا سات ہفتہ تک کھلا رکھنا چاہئے اس عرصہ میں پرانی پتیاں خزان کر جائیگی ایسے وقت میں انگور کی شاخوں کو جھانٹنا بھی لازم ہے فروری آتے نئی شاخیں اور پتیاں نکلنا شروع ہو جائیگی پشاخوں اور پتیوں کے نکلنے کے قبل چائٹنے کا یہ فائدہ ہے کہ درخت کا مادہ ضائع نہیں جاتا جو لوگ شاخوں سے نورستہ و برگہائے تازہ کے ظہور کے بعد ایسا کرتے ہیں

درخون کی قوت مفت میں ضائع کر ڈالتے ہیں بہر حال جب شاخاے نور ستہ
و برگ اسے نازہ کی منور شروع ہوا و سبقت درخون کی کھلی ہوئی جڑوں کو
کہا و ڈاکر بند کر دینا چاہئے اور اگر پانی کی ضرورت دیکھی جائے تو بقدر انداز
پانی بھی دینا چاہئے انگور کی جڑوں کے واسطے کہا و کا نسخہ مندرج ذیل ہوتا کہ
شورہ کھلی سیرف گو بر بوسیدہ ایک یعنی چونا گڑ کھلی اور گڑ کو
ختم میں سترائیں جب کہا و کا زمانہ آئے تب گو بر بوسیدہ ستریں ہوئی کھلی اور
گڑ کو جڑوں میں ڈاکر شورہ اور ایک کو علی و علیہ پانی میں محلول کر کے اوپر سے
داخل کریں۔

اگر ستری ہوئی چھلی کا کہا و موجود ہو تو جڑوں میں داخل کریں اور اوپر سے تھوڑا تھوڑا
شورہ کو باریک کر کے چیشین اسکے بعد تھلے کو برابر کر ڈالیں اگر چھلی کی کہا و کا
سامان نہ ہو سکے تو گھونگھو کے منفر کا کہا و چھلی کے کہا و کا بدل ہو سکے تا ہے
گھونگھو کے منفر کے کہا و دہانے کی ترکیب یہ ہے کہ ایک خم میں گھونگھو کے منفر
اور نرم مٹی کو تو بہ تو ڈالتے جاتے ہیں دو تین مہینے میں سب منفر بوسیدہ ہو کر
مٹی میں شامل ہو جاتا ہے۔ چھلی اور گھونگھو کے منفر دو نون میں فاسفورس
موجود ہے لیکن چھلی میں زیادہ ہے مگر دو نون کی کہا و کے ساتھ شورہ کی محبت
واجبات سے ہے کہ واسطے کہ نظام نباتات میں نمک و پوٹاشس و فاسفورس کو
اجزا بہت کچھ داخل رکھتے ہیں۔

انگور کو سیرابی کی حاجت بہت ہوتی ہے لیکن کثرت سیرابی سے تمام شجر
اشجار و بخوم و حشائش کو مضر ہوتی ہے اوسیطرح انگور کو بھی ہوتی ہے بس
سیرابی کا بہترین طریقہ یہ ہے کہ جب پرانی شاخوں کے چھانٹے جائیں بعد نئی
شاخیں اور نئے پتے نکلنا شروع ہوں تو اوسی وقت سے اسکو بقدر حاجت

پانی دینا چاہئے پھر جب شاخون میں پھول لگیں تو اس وقت سے لیکر اوس زمانہ تک کہ جب انگور کے دانے کچھ شکل نکال چکیں مناسب سیرابی میں کوتاہی نہیں کرنا چاہئے مگر انگور کے پختگی کے زمانے کے کچھ روز پہلے ہی سے سیرابی موقوف کر دینا چاہئے اس وقت کی سیرابی سے پہلوں کی شیر نیت کم ہو جاتی ہے جب انگور کے خوشی پختگی کے قریب ہوں تو خوشون کے قریب کی شاخیں اور پتیاں جو آمد روشنی اور ہوا کی مانع ہوتی ہوں انہیں فوراً دور کرنا چاہئے ورنہ حجاب کے وجہ سے پہلوں کے نفع میں فتور پڑیگا اور عدم نفع کے باعث پہلوں میں ترشی رہ جائیگی انگور کے بارور کرینک لئے اسکی شاخون کو موقوف کے ساتھ چھانٹنا ضروریات سے ہے ورنہ محفول پیداوار کی امید ساقط متصور ہے۔ انگور کا درخت کثیر الاوراق اور کثیر الاعضاء ہوا کرتا ہے یعنی گہرا درخت کثرت سے پتے اور شاخیں پیدا کرتا ہے چونکہ ہنرمندی جزو زیادہ پیدا کرتا ہے اسے اسکو چھانٹنے کے بھی ضرورت سال بسال ہوا کرتی ہے۔ ظاہر ہے کہ انگور کے پروردہ کرنے کی علت غائیہ یہی ہے کہ اوس سے پہلے پیدا ہوں نہ یہ کہ اسکو شاخوں اور پتوں کی کثرت تاکستان جنگل کی شکل پیدا کرے اس واسطے اسکی شاخون اور پہلوں کا چھانٹنا ضرور ہو جاتا ہے تاکہ وہ مادہ جو شاخون اور پہلوں کے طرف صرف ہوتا وہ پہلوں کے طرف منتقل ہو کر حسب مراد باروری کا سامان کر سکے۔ مولف سابق میں عرض کر چکا ہے کہ انگور کے درختوں کو چھانٹنے کا بہترین زمانہ وہی ہے کہ جب اونکی پتیاں خزان کر جاتی ہیں اس واسطے وسط نومبر اس کام کے واسطے مناسب زمانہ متصور ہے لیکن اگر اس سے بھی دو چار روز پہلے چھانٹنا عمل میں آئے تو اسب ہو گا مگر نقصان نصف ماہ نومبر کے بعد جقدر زیادہ النوا کی صورت ظہور میں آئیگی اوسبقدر اسکا عمل کمتر مفید ہوتا جائیگا۔ بہر حال چھانٹنے کا طریقہ یہ ہے

کہ ہر شاخ کی تین آنکھ یعنی تین پورین چوڑ کر سب کو تراش ڈالنا چاہئے تراشنے کے بعد عرق شجری اعلیٰ کی طرف صعود کرنا شروع ہو گا نئی شاخوں کے آثار نمودار ہونا شروع ہونگے نئی پتیاں نکلنے لگیں گی اور آخر کار پہول نمایان ہو کر حسب مراد پہل لگیں گے اور تمام محنتوں کا انجام بخیر ہو گا جو اشخاص ایسے زمانے میں اپنے انگور وں کو چھانٹتے ہیں کہ جب عرق شجری صعود کرنے لگتا ہے اور نئی شاخیں اور پتیاں درختوں میں نکلنے لگتی ہیں تو اونکے انگور کے درخت اونکی اس غلط کارروائی کی بدولت کمزور ہو کر حسب مراد بارور نہیں ہو سکتے ہیں واقعی اس غلط کارروائی سے درختوں کا جو شش محض بیکار جاتا ہے موقع سے درختوں کا چھانٹنا جس قدر مفید ہوتا ہے اوسے قدر اونکا بموقع چھانٹنا جانا اونکو ضرر رسان ہوتا ہے مگر جاہل اشخاص جو ترکیب و نظام نباتات سے لاعلمی علم نباتات کے باعث ناواقف ہوتے ہیں بموقع درختوں کو چھانٹ کر خراب اور ضایع کر ڈالتے ہیں۔

انگلستان میں انگور کی جڑوں کے چھانٹنے کا بھی دستور ہے چنانچہ مسٹر جیمز کٹھل (James Cuthill) کے اس مادے کی تحریرات کا خلاصہ یہ نظر اطلاع دی شاید مندرجہ ذیل کیا جاتا ہے۔

صاحب موصوف لکھتے ہیں کہ درختان شمر کے جڑوں کو چھانٹنا ایک نہایت توجہ طلب امر ہے اس کارروائی کے مروج ہونیکے یہ شکل پیدا ہوئی کہ بہت برس گذر چکے کہ انگلستان کو باغبانوں نے امتحاناً پرانی درختان شمر کی جڑوں کو کہو دکر چھانٹنا شروع کیا ایسا کرنے سے پرانے درخت بلا ناغہ ہر سال حسب مراد بارور ہونے لگے تب سے جڑوں کا چھانٹنا مفید اشجار شمر ہونیکے باعث ایک امر ضروری سمجھا جاتا ہے مسٹر ریورس (M. Rivers) نے بھی بوجھت

نہایت کر دکھایا ہے کہ موقع سے درختوں کی جڑوں کو چھانٹنا بہت فائدہ بخش
ہوتا ہے اب اس کارروائی کی عمدگی میں کسی کو جابے گفتگو نہیں ہے۔ اس
کارروائی کی عمدگی کے ثبوت میں مسٹر کٹھن لکھتے ہیں کہ ہم نے بڑی بڑی
ناشپاتی کے ایسے درخت دیکھے کہ جو اس قدر عظمت و جسامت کے ساتھ تھے
صرف چند دانے پہل پیدا کیا کرتے تھے مگر جب اونکی جڑیں چھانٹی گئیں تب
اونہیں پہل حسب مراد آنے لگے اس طرح صاحب موصوف کا یہ بھی بیان ہے
کہ ہم نے بمقام فلم (Fulham) دو درخت انگور اکیٹ ہوس (Hort house)
میں لگائے ان درختوں کی عمر دس برس کی تھی اور
اس عرصہ تک یہ دونوں درخت ایک کنسرویٹری (Conservatory)
میں پروردہ کئے گئے تھے ہم نے ان درختوں کی جڑیں چھانٹ ڈالیں جسکے
باعث دوسرے ہی سال نصب کئے جانیکے بعد دونوں درخت حسب مراد
بارور ہوئے اور سوقت سے لیکر اسوقت تک کہ بیس برس کا عرصہ گزر چکا
یہ دونوں درخت بلاناغہ ہر سال افراط سے عمدہ پہل لایا کرتے ہیں اس طرح
بہت مثالیں موجود ہیں جسکے اعادہ کی کوئی حاجت نہیں ہے۔

سلاٹ ہوس (Slade House) کا ترجمہ گرم خانہ ہے اہل فرنگ ایسا ایک مکان
تیار کرتے ہیں کہ جس میں نازک اور گرم ملکوں کی نباتات پروردہ کئی جاتی ہیں اور سرد ہوا
خارجی کے صدر سے امن میں رہتی ہیں اس طرح کی نباتات سرد ملکوں میں گرم خانوں کے بغیر
زندہ نہیں رہ سکتی ہیں۔ سلا کنسرویٹری (Conservatory) سے مراد ایسا گھر ہے
جس میں مختلف اقسام کے نباتات مجتمع کئے جاتے ہیں اور ان نباتات کی کامر حفاظت ہو سکتی ہے
بیشتر ان نباتات سے ایسے ہوتے ہیں جو دسروں ملک سے لاکر اس گھر میں پروردہ کئے جاتی ہیں۔
اس گھر کی تعمیر میں شیشے بہت خرچ ہوتی ہیں جسکی وجہ سے اسکے اندر آفتاب کی روشنی اور حرارت کی بوجھ

مسٹر کٹھن (Cuthill) لایم آخر میں یہ لکھتے ہیں کہ جب انگور کے درختوں کی جڑوں کی چھانٹنے سے انگلستان میں فائدہ کثیر حاصل ہوتا ہے تو ادھار ملکوں میں بھی اس کارروائی کی پابندی نفع بخش ہو سکتی ہے اگر کوئی حضرات ارباب شوق سے اس امر کا تجربہ ہندوستان میں فرمائیں اور اپنے نتیجہ تجربہ بذریعہ کسی تحریر کے اپنے ہندی ہموطنوں کو مطلع کر سکیں تو ان کی سعی نیک احسان اور ان کے تمام ہموطنوں کی گردن پر رچا بیگا اور بلاشبہ خدا اللہ ہی اگر کار خیر کی بدولت مستحق اجر عظیم ہونگے۔

واضح ہو کہ اکثر غفلت اور کمین سا لگی کے باعث ہی انگور کے درخت خراب ہو جاتے ہیں پس یا ان کی باروری مطلق موقوف ہو جاتی ہے یا اگر کسی قدر بارور بھی ہوتے ہیں تو ان کے پہلے بد ذائقہ چوڑے گندہ پوست پیدا ہوتے ہیں بیشتر تو بھی ہوتا ہے کہ باروری نہیں ہوتے ایسے ناپرساں اور کمین سال درخت ہائے انگور کی اصلاح کے لئے لفٹنٹ پاگسن (Major-General Paigson) کی تحریروں کا خلاصہ جو مندرج ذیل ہوتا ہے قابلِ توجہ منظور ہے۔

بہ نظر اصلاح لازم ہے کہ درختوں کی جڑیں بچھانٹتے تمام ماہِ فروری میں کہودی جائیں اور جب کہودی جا چکیں تو فوراً ان کی جڑوں میں دو گھری رقیق کہا دھل کئی جائیں۔ انگور کے رقیق کہا دھل کی ترکیب مندرج ذیل ہوتی ہے۔

نسخہ کہا دھل

سلفیٹ آف لایم شورہ کیس۔ شورہ کو ایک بالٹی میں رکھ کر اور

صاف کوئی امر مانع نہیں ہوتا ہے اس گھری بدولت شدت سردی سے درختوں کو صدمہ پہنچنے نہیں پاتا ہے۔ امر سے انگلستان اکثر اس طرز کے گہر پرورش نباتات کے واسطے تعمیر کرتا ہے۔

اختیار فرمائیں فائدہ کے سوا کبھی نقصان لاحق نہ ہوگا۔ بہر حال صاحب موصوفہ
 لکھتے ہیں کہ جب پرانی چھالین نہ چھوڑی جائیں تب اس وقت اجزائی بالارتیقہ تر
 شغل سے شاخوں پر پھیر کر جائیں بالتحفہ جب ہدایت بالا کی تعمیل ہو چکی تب
 تھوڑے ہی عرصہ کے بعد درختوں میں صحیح المزاجی آجائیگی نئے سبز
 پتے نکلنے لگیں گے اور تمام درخت نہایت شاداب نظر آنے لگیں گے اس
 تروتازگی اور شادابی کی یہ وجہ ہوگی کہ تمام کیڑے جو درختوں کی قوتوں کو
 صرف کر ڈالتے ہیں مر جائیں گے ظاہر ہے کہ جس درخت میں ہزاروں ہزار کیڑے
 لگے ہوئے ہوں اور اسی درخت کی رطوبات صیحہ سے ان کیڑوں کا تغذیہ
 ہوا کرے ایسے درخت کی تروتازہ اور شاداب ہونی کی کیا امید کی جاسکتی ہے۔
 کیڑوں کے دفع کرنیکی دوسری ترکیب یہ ہے کہ جب درخت چھانٹے جا چکے
 اور قبل اسکے کہ پاکستان کی زمین کوڑی یا سوہنی کچا چکے ہر درخت کی جڑ کی
 چاروں طرف خس یا پیال رکھ کر اس خس یا پیال میں آگ لگا دینا چاہئے
 جب شعلہ بلند ہوگا جتنے کیڑے اور اس کے انڈے بچے ہوں گے سب سوختے ہو جائیں
 لیکن اس ترکیب کی مطابق ایسے روز میں کارروائی کرنا چاہئے کہ جسمیں ہوا تیز
 نہ ہو ورنہ شعلہ راست طور سے بلند نہ ہو سکیگا اور اس وجہ سے ازالہ پیدا
 بطریق احسن عمل میں نہ آئیگا آب گرم سے بھی قتل دیدان خوب ہوتا ہے تمام کیڑے
 مع انڈے بچے ہلاک ہو جاتے ہیں اور درختوں کو کسی طرح پر صدمہ نہیں
 پہنچتا ہے بلکہ کیڑوں کے دفع کرنیکا سب سے آسان اور کم خرچ طریقہ یہی ہے
 واضح ہو کہ پانی کو اس کام کے واسطے ایک سو تیس درجہ سے لیکر ایک سو
 پانچھال درجہ تک گرم کرنا مناسب ہوگا ان درجات سے نہ کم نہ زیادہ پانی
 گرم کیا جائے۔ انکوڑے کیڑوں کے علاوہ اور درختوں کے بھی کیڑے

آب گرم سے ضائع ہو جاتے ہیں۔ مسٹر جیمز کٹھیل (Mr James Cathill) آب گرم کی سرخی تاثیر کی نسبت بہت کچھ لکھتے ہیں اور واقعی حالت یہ ہے کہ ازالہ دیدان اس سے بخوبی ہو سکتا ہے۔

محقق موصوف ازالہ دیدان کے لئے ترکیب ذیل بھی تحریر فرمائے ہیں۔ یہ ترکیب تمام اقسام اشجار کو فائدہ بخش ہو سکتی ہے اور اس ترکیب کو انگور کے ساتھ کوئی خصوصیت نہیں ہے وہ ہونا۔

بقدر انداز گندہک کچلہ تمباکو صابون ولایتی کا فوروجوہر شراب سبکو پانی میں آمیختہ کریں۔ جوش کے بعد جب پانی کی حرارت صرف سو درجہ رہ جائے تب اس جوش دادہ پانی میں چوٹے درختوں کو غوطہ دین یا بڑے درختوں کے پتون کو اس پانی میں دھوئیں یہ ترکیب قتل دیدان و طرد ہوام حسب مراد کرتی ہے بلکہ مادہ گرمی کا قلع اس ترکیب سے ظہور میں آتا ہے۔

واضح ہو کہ انگور کو آمد برشکال کے پہلے پختہ ہو جانا چاہیے ورنہ بارش کی وجہ سے انگور کے دانے ضائع ہو جاتے ہیں بارش کے قبل پختہ ہونے کی صورت یہی ہے کہ انگور کے درخت حسب ہدایت مندرجہ کتاب ہذا چھانے جائیں جب درختوں کے چھانٹنے میں دیر ہوگی پھل بھی دیر کر کے پختہ ہونگے اور جہاں برسات آگئی پھر پہلوں کا ذائقہ بھی برا ہو جاتا ہے لہذا تیز سے انگور گرم ترین ایام میں تیار ہوتے ہیں اسی لئے آمد برشکال کے قبل انگور کو پختہ ہو جانے کی طرف توجہ لازم ہے۔

انگوروں کے پختہ ہونے کا بہترین زمانہ ملک دکن کے لئے ماہ مارچ اور بنگالہ دیہار کی واسطے مئی اور اضلاع ممالک مغربی و شمالی کے تھے جون

جب انگور کی خوشے ممتاز شکل ہو جائیں تب اونپر کپڑے کی تہلیاں چڑھانا اور پھانسی
 در نہ طیور اور دیگر ضرر رسان جانور اونکے دانوں کو خراب کر ڈالینگے ایسا نہیں
 کرنے سے انگور کی عمدہ پیداوار اکثر ضائع ہو جاتی ہے اور پھر اسوقت کی صورت
 احاطہ بیان سے باہر متصور ہے

انگور کے درخت قلم کے ذریعہ سے تیار ہوتے ہیں۔ اسکے تیار کر نیک سب سے آسان
 طریقہ یہی ہے۔ مولف نے تخم سے بھی تیار ہونے دیکھا ہے مگر تخمی درخت کمزور
 ہوتے ہیں قلم سے تیار کر نیکی ترکیب یہ ہے کہ آخر ماہ نومبر میں انگور کی
 شاخیں کاٹ کر زمین میں ترچھے طور پر گاڑ دی جائیں اور چاروں طرف کی زمین غیب مٹی سے
 دبا دی جائے۔ قلم جو زمین میں گاڑی جائیں ایک بالشت کے برابر ہوں اور
 اوپر دو آنکھیں جہاں سے نئی شاخیں نکلیں گی زمین سے باہر رکھی جائیں اگر زیادہ
 قلم تیار کرنا ہو اور زیادہ شاخیں قلم کے واسطے میسر نہ ہوں تو طول میں قلموں کو کم کر دینا
 مضائقہ نہیں رکھتا ہوا اس صورت میں قصر کے سب سے ایک آنکھ کو زمین سے
 باہر رکھنا چاہئے۔ قلموں کے تیار کر نیکی لئے زمین نہایت نرم اور بالو آمیز
 درکار ہے سخت کیواں زمین میں قلم تیار نہ ہو سکیں گی قبل اسکے کہ قلم سب داخل
 زمین کی جائیں زمین کو درست کر لینا ضروری ہے بحسب حاجت ان قلموں کو
 سیراب بھی رکھنا درکار ہوگا۔

واضح ہو کہ لاہور و سہارنپور و لکھنؤ وغیرہ کے سرکاری باغون میں چند اقسام کی انگور کے
 تیار قلم بکثرت فروخت ہوتی ہیں۔ حضرات اہل شوق تیار سازی پاکستان کو لاتے نہتے
 درخت ان سرکاری کارخانوں سے منگوا لیں بلا تردد و عمدہ عمدہ اقسام کی انگور کے
 درخت عرصہ قلیل میں ہم ہو جائینگے۔

انگور کے میدانہ کر نیکی ترکیب وہی ہے جو پھلوں کے بیان میں ذکر کیا چکی ہے فقط

Out of Print!

N 1467 N 207
KITABUL ASMAR

4 May 1887



BANKPORE

PRINTED BY THE BAHADURPUR
THE ALFONSO UNION PRESS

DUBLIN

1887

(12) (2nd)

Published at the press of

N 1467